



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAŞHAŞLI ESMEK KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Toz hahaş

Yumuşak margarin, pudra şekeri ve limon kabuğu rendesi parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine kakao, kabartma tozu ve toplanana kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Toplar içinde su bulunan kaba batırıldıktan sonra haşhaşa batırılır. Kurabiyeler yağlanmış tepsiye sıralanır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında çatlayana kadar pişirilir.