



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAŞHAŞLI KURABIYE (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet yumurta  
125 gr. yumuşamış margarin  
Yarım su bardağı şeker  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
Üzerini bulamak için:  
Mavi haşhaş  
Toz şeker

Yumurtayı, margarinini, sıvı yağı ve şekerini bir kaptaki güzelce karıştırıyoruz. Vanilyayı ve kabartma tozunu ekliyoruz. Unu da, elimize yapışmayacak kıvamda hamur elde edene kadar ekleyip yoğuruyoruz. Ceviz kadar parçalar kopartıp yuvarlıyoruz, kaptaki karıştırdığımız şekerli haşhaşa buluyoruz. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz.