



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI KURABIYE

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

3 bardak un  
1 bardak şeker  
200 gr tereyağ  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2,5 yemek kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı haşhaş  
3 yumurta sarısı  
1 limon kabuğu rendesi  
Yarım limon suyu  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya

Oda sıcaklığında olan tereyağ ile birlikte; şeker, yoğurt ve yumurta sarılarını yoğurun.  
Limon kabuğu, limon suyu, haşhaş, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyerek yavaş yavaş un ilave edin.  
Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapın.  
Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine haşhaşlı kurabiyeleri dizin.  
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kenarları kızarana kadar pişirin.  
Haşhaşlı kurabiye hazır!

