



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KURABIYE

200 gram mısır nişastası
1 su bardağı un
2 yumurta
100 gram tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tane haşhaş
1 çorba kaşığı reçel

Yoğurma kabının içine nişastaları ve unu dökün. Üzerine tereyağını ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Kabartma tozu, vanilya ve pudra şekerini de ilave ederek yoğurmaya devam edin. Son olarak yumurtaları ekleyip hamuru hazırlayın. Elinizle küçük toplar yapın ve tepsiye dizin. Yumurta sarısı ve haşhaşları üzerine sürün, 190 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca servis tabağına alıp çay ve kahvenin yanında ikram edin.