



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KURABIYE

2 adet yumurta
1/2 paket kabartma tozu
1/2 paket vanilya
120 gr sana hamurışı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı kakao
1 çay fincanı un
Alabildiği kadar nişasta
Arası için:
2 tane havuç
1 çay bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
1 yumura akı
Hindistancevizi

Geniş bir kaba oda sıcaklığındaki sana hamurışını alalım.Pudra şekerini,kabartma tozunu,vanilyayı ilave edelim.Yumurtaları kıralım(bir tanesinin sarısını ayırıp.)Un ve nişasta ekleyip yoğuralım. Kıvama gelince hamuru ikiye bölelim.Bir parçasına kakao ekleyip yoğuralım.Hazırladığımız hamuru bir kenara alalım.Biz bu arada iç harcını hazırlayalım.Rendelediğimiz havucu bir tavaya alalım.Üzerine şeker ve tarçını ilave edip sote edelim.Ocaktan alalım soğutalım. Hamurlarımızı ayrı ayrı açalım yuvarlak keselim.kestidiğimiz hamurdan önce kakaolu parçayı alta gelecek şekilde koyup üzerine havuçlu harctan koyup sade hamurla kapatalım.Hamur bitinceye kadar devam edelim. Kasede yumurta sarısı ile hindistancevizini karıştırıp hamurun üzerine sürelim.180 derecelik fırında pişirin.