



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KURABIYE

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 1 ay bardağı erimiş margarin
- Aldığı kadar un
- 1 adet vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 adet havuç
- 1 ay brdğı şeker
- 2 ay kaşığı tarçın
- 1 ay brdğı kıyılmış ceviz

Önce havucumu rendeleyip 1 çay bardağı suyla tencereye alıyoruz üzerine 1 çay bardağı şekerini döküp pişiriyoruz sonra tarçın ve ceviz katıp kenara alıp soğutuyoruz daha sonra hamur içi tüm malzemelerimizi yoğurup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz hamurumuzu yarım santim kalınlığında açıp kareler kesiyoruz karelerin her birine bıçakla 3 erçentik atıyoruz sonra havuçlu harcımızı koyup çaprazlamasına katatıyoruz fırına veriyoruz dilerseñiz fırından çıktıktan sonra üzerlerine hindistan cevizi serpebilirsiniz.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 08.07.2014