



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ISLAK KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 2,5 Su Bardağı su
- 1 Su Bardağı sıvıyağ
- 1 Su Bardağı ceviz
- 1 Çay Bardağı hindistancevizi
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Tutam tuz

Oda sıcaklığında yumuşamış Sana Hamurışı'ni, sıvıyağ, süt ve tuzu karıştırın. Ununu ilave ederek hamuru yoğurun. Hamurdan küçük bir parça alıp avuç içinde açın. İçine ceviz koyup oval şeklinde kapatın. Fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin ve soğumaya bırakın. 2 bardak toz şeker ve 2 buçuk bardak suyla şerbeti hazırlayın. Şerbet kaynamaya başlar başlamaz içine soğuyan tatluları atın. Arada alt üst yaparak 4 dakika şerbette bekletin ve bolca hindistan cevizi serptiğimiz borcama veya tepsiye kurabiyeleri çıkartın. Sonra üzerine de bolca hindistancevizi serpin.