



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KURABIYE

1 paket margarin
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
Alırı kadar un
1 su bardağı şeker şeker
2 su bardağı su
Biraz ceviz
Biraz antep fıstığı

Yumuşamış margarin, şeker, yumurta, sıvıyağ, kakao, kabartma tozu ve aldığı kadar unu bir kaptan yoğurun ve kurabiye hamurunu hazırlayın. Kurabiyeleri ceviz büyüklüğünde (dilerseniz biraz daha büyük olabilir ama pişince yayılıyorlar) hamurlar kopararak şekillendirip tepsiye dizin. 170 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Kurabiyeleriniz pişerken derince bir kapa şeker ve suyu koyun ve şekerin tamamen erimesini sağlayana kadar karıştırın. Fırından çıkan sıcak kurabiyeleri şerbete batırın 5-6 sn kadar ısladıktan (dağılmadan almalısınız) sonra üst kısmını hindistan cevizi ve antepfıstığı karışımına batırın. Bir tepsiye dizin. Üzerini kapatırsanız hemen kurumazlar.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.09.2021