



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE ÇEKİRDEĞİ KURABIYESİ

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı garnül kahve
1 çorba kaşığı kakao
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı nişasta
Alabildiği kadar un

Kahve, 1 kahve fincanı sıcak suda eritilir. Üzerine yumuşak margarin, şeker ve kakao eklenir, parmak uçlarıyla eritilir. Nişasta ve kabartma tozu ilave edildikten sonra toplanana kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra yarım ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, biraz yassılaştırılır. Fırın tepsisine dizilir. Bıçağın sırtıyla tam ortasına çizik atılır. (kahve çekirdeği görüntüsü vermek için) 190 derece kızgın fırında 10 dakika pişirilir.