



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVE ÇEKİRDEKLİ KURABIYE

- 1.5 bardak pudra şekeri
- 2 paket şekerli vanilin
- 125 gram margarin
- 2 tane yumurta
- yarım çay bardağı süt
- 1,5 yemek kaşığı nescafe
- 4 bardak un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tane portakal kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı öğütülmüş ceviz
- 1 kaşık kakao
- 1 tutam zencefil
- 1 tutam muskat rendesi
- 1 avuç kahve çekirdeği
- 2 kaşık süzme bal

Pudra şekeri, şekerli vanilin ve margarini mikser yardımı ile iyice çırpın. Yumurtaları ve süt ile erittiğiniz nescafe'yi ilave edin. 1-2 dakika daha çırptıktan sonra un ve hamur kabartma tozunu ekleyin. İyice çırptıktan sonra portakal kabuğu rendesi, öğütülmüş ceviz, kakao, zencefil ve muskat rendesini de hamura ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar çırpın. Daha sonra hamuru sert bir zemine alarak elle yoğurmaya devam edin. Merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Yıldız şeklindeki kalıplarla şekillendirip yağlanmış yada pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizin. Bir çay kaşığının tersi ile yıldızların ortalarına bastırarak küçük çukurlar oluşturup içine kahve çekirdeklerini yerleştirin pişirin. Üzerine bal gezdirip servis edin.