



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

50 g şeker
125 g tereyağı
180 g un
1 yumurta sarısı
1 su bardağı toz haline getirilmiş ceviz
2 çay kaşığı granül kahve
2 çay kaşığı sıcak su
Üzeri için:
1 su bardağı toz şeker

Tereyağı ve toz şekeri derin bir karıştırma kabına alarak tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Elediğiniz unu ilave edin. Yumurta sarısı ve cevizi ekleyerek 1-2 dakika daha karıştırmaya devam edin. Granül kahveyi 2 çay kaşığı sıcak suda eritip hamura ilave edin. Hamuru 35-40 dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp 5 cm uzunluğunda çubuklar keşin. Uçlarını hafif kıvrarak ay şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 12 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

