



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KURABIYE

125 gr. oda ısısında tereyağı
1.5 su bardağı elenmiş un
2 tatlı kaşığı neskafe (granül kahve)
1 kahve fincanı pudra şekeri (elenmiş)
1 tatlı kaşığı vanilya (bir paket kadar)
40 gr. kadar damla çikolata

Tereyağını oda ısısında bekletip, yumuşakken çatal yardımıyla ezin. Ardından ezdiğiniz tereyağına un, granül kahve, pudra şekeri ve bir paket kadar vanilyayı ilave edip, iyice karıştırın. Damla çikolatayı da karışıma katıp elinizle yoğurun. Hamura 35 cm. uzunluğunda rulo şekli verin ve streç film ile sarıp, biraz dinlendirin. Daha sonra yaklaşık bir saat kadar buzdolabında hamuru soğutun. Buzdolabından aldığınız hamuru 20 eşit dilime kesin. Fırın kağıdını yağlayın. Yağlanmış fırın kâğıdının üzerine dizip, üzerine hafifçe bastırarak yassılaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Fırın kağıtlarının üzerinde 1-2 dakika soğuttuktan sonra tabağa çıkartıp, soğuk servis yapın.