



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KURABIYE

Malzeme:

125 gr Teremyağ

125 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri

2 adet yumurta

130 gr Bizim Mutfak Un

110 gr mısır unu

1 çorba kaşığı Türk kahvesi

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Üzeri için :

Granül çikolata

Gümüş drajeler

Oda sıcaklığında yumuşatılmış teremyağı elenmiş pudraşekeri ile krema kıvamına gelene dek çirpın. Yumurta sarıları ve vanilyayı ekleyin. Un, mısır unu ve kahveyi birlikte eleyerek karışıma ilave edin, yumuşak bir hamur yoğurup buzdolabında yarım saat dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış zeminde yarım santim kalınlığında açın ve yıldız kalıplarla keserek yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Bir fırça yardımı ile üzerlerine su sürerek, granül çikolata topları serpiştirin. Göbek kısmına bir adet gümüş draje batırıp önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirin.
