



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAHVELİ KURABIYE

- 3 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay bardađı un
- 1 paket mısır nişastası
- 1 adet yumurta
- 3 orba kaşığı kakao
- 1 kahve fincanı soğumuş Türk kahvesi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı şeker
- 4 orba kaşığı hindistancevizi
- Üzeri için:
- 3 orba kaşığı vişne reçeli ve su
- 2 orba kaşığı hindistancevizi

Mısır nişastası ve unu karıştırın. İçine kakao ve şeker ekleyip harmanlayın. Tereyağı ve yumurtayı ilave edip yoğurun. Kahveyi ve kalan malzemeleri ekleyip hamur haline getirin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 10 dakika pişirin. Fırından alıp sulandırılmış reçele bulayın. Üzerine hindistancevizi serpererek servis yapın.

---