



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KURABIYE

- 2 yumurta akı
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı toz çekilmiş fındık
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz
- 2 kahve fincanı pişirilmiş kahve
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 portakalın kabuğu rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Yumurta aklarını çırpıp içine şeker, yağ, fındık, ceviz, pişirilmiş Türk kahvesi ve kakaoyu ekleyip karıştırmaya devam edin. Limon ve portakal kabuğu rendesini, tarçını ve vanilyayı da ilave ederek karıştırın. En son un ve kabartma tozunu ilave ederek koyu bir karışım hazırlayın. Bu karışımdan fırın tepsisine kaşıkla top top aralıklı dizin. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın.