



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KURABIYE

Yarım paket oda sıcaklığında margarin
2 adet yumurta (1 yumurtanın akını üzeri için ayırın)
1 su bardağı toz seker
1 çorba kaşığı dolusu neskafe
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı süt
3 su bardağı un
Üzerine:
1 su bardağı fındık yada ceviz

Margarini, sekeri, yumurtaları (1 adet yumurtanın beyazını ayırın), sütü bir kabin içinde elinizle karıştırın. Daha sonra 2 su bardağı un, kabartma tozunu , kahveyi yavaş yavaş bu karışıma karıştırın. Halen hamuru çok cıvık. Elinize kalan 1 su bardağı undan bir kısmını dökün ve elinizdeki hamurları kaptaki hamura katın. Böylece kalan unu hamura karıştırırken elinize hamur yapışıp kalmayacaktır. Yavaş yavaş kalan unuda hamura yedirin. Halen hamuru un almak ister. fakat daha fazla un katarsanız kaya gibi sert kurabiyeleriniz olur. Hamurdan cevizden çok az küçük parçalar koparıp önce yumurta akına daha sonra fındığa bulayıp yağlı kağıt serilmiş yada yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin.hamurları koparıp yuvarlarken ara ara elinizi unlayın . Böylece yapışmaz. (normalde kurabiye hamurlarında süt yoktur. o yüzden elinize yapışmaz. Bu tarifte var. O yüzden elinize yapışır.) Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kabarıp üzerleri kızarana kadar (20-25 dakika kadar) pişirin. Fırın tepsisinde 15 dakika kadar soğuttuktan sonra tepside alın.

[ML® Karasevda için tıklayın](#)
