



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KURABIYE

- 1 orba kaşığı filtre kahve
- 1 ay bardađı niřasta
- 1 ay bardağı sıcak süt
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 su bardağı kıyılmış fındık
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya
- 3 su bardađı un
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay bardađı damla okolata

Kahveyi sıcak sütün içinde zdrp karıştırın. Bir kabın içine alıp yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. zerine tereyağı, yoğurt, nişasta ve unu ilave ederek yoğurun. Son olarak vanilya, kabartma tozu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın tepsiye dizin. zerine yumurta sarısını sürüp parça okolataları yapıştırın. 180 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın.