



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU HAŞHAŞLI KURABIYE

4 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardaęı hindistancevizi
4 orba kaşığı pudra şekeri
1,5 çay bardaęı irmik
2 orba kaşığı kakao
2 yumurta
1 su bardaęı un
Yarım ay bardağı sıvı yağ
Kaplamak için:
1,5 çay bardağı sarı haşhaş taneleri
řerbeti için:
3 su bardaęı řeker
3 su bardaęı su

Tereyağını, sıvı yağını, yumurtayı, irmiği, kakaoyu, unu ve hindistancevizini bir kaba alıp hepsini yoğurun. Topları yapıp haşhaşın içinde yuvarlayıp fırın tepsinin içine dizin. 180 derecede pişirip çıkartın. Bu arada şerbeti için gereken malzemeleri kaynatıp bir kenarda bekletin. Sonra fırından çıkan sıcak kurabiyeleri ılık şerbete batırıp soğumaya bırakın.

