



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARANFİLLİ UN KURABİYESİ

250 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı pudra şekeri

Birer tutam tuz ve toz karanfil

150 gram ceviz

Aldığı kadar un

Üzerine batırmak için:

Karanfil

Tereyağı ve pudra şekerini derin bir kaptaki krema haline gelene kadar yaklaşık 15-20 dakika karıştırın. İçine toz karanfil, ince dövülmüş ceviz ve tuz katın. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edene kadar ekleyip, yoğurun. Hamurdan parçalar koparın ve 5 cm çapında uzun rulolar yapın. Baklava dilimi şeklinde kesin ve bıçağın ters tarafı ile üzerine çizgiler atın. Ortasına karanfil batırıp, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin.

