



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARTOPU KURABIYE

2 adet yumurta akı
1 bardak süt (140 ml)
1 çorba kaşığı sıvı yağ (10ml)
1 bardak un (125g)
½ bardak toz şeker (85g)
Carte d'Or Ceviz 1 Kaymak 1 Antep Fıstık Dondurma (2 kaşık)

Yumurta aklarını çırpın. Süt ve sıvı yağı karıştırıp yumurta aklarını ekleyin. Un ve şekeri ilave edin. Yoğun bir kıvama gelene kadar karıştırın. Yağlanmış porsiyonluk fırın kaplarının yarısına kadar doldurun. Önceden 180 C derecede ısıttığınız fırında 40 dakika kadar pişirin. Fırını söndürüp kurabiyenin üzerine çatalla delin ve 5-10 dakika daha fırında tutun. Ilık olarak Carte d'Or Ceviz 1 Kaymak 1 Antep Fıstık Dondurma ile servis yapın. Çilek veya vişne ile hazırladığınız basit bir sosu da dondurmanın üstüne gezdirebilirsiniz.

