



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KESTANE DOLGULU KURABIYE

3,5 su bardağı un  
1 çay bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı yoğurt  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı sıvı yağ  
125 gr margarin  
Yarım kg haşlanmış kestane

Kestane hariç bütün malzemeleri birleştirerek hamur haline getirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp ortasını açarak kestane püresini ortasına koyup kapatın .Fırında üzeri kızarana dek pişirin.