



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŞEKERLİ BEYAZ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

6 yemek kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı un
3 yemek kaşığı su
Pudra şekeri
Dolgu için:
Kestane şekeri

Eritilmiş tereyağı, elenmiş un ve suyu büyük bir cam kaseye alın. Karıştırıp yoğurun. Hamuru 25 küçük parçaya bölerek yuvarlayın. Hamur toplarının ortalarına parmağınızla bastırın ve oluşan boşluğa bütün kestane şekerlerini yerleştirin. Hamurun kenarlarını kestane şekerinin üzerine gelecek şekilde kapatın. Tüm parçaları bu şekilde hazırlayıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. üzerlerini çatalla birkaç yerinden delin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. İllandıktan sonra pudra şekeri serpip servis yapın.

