



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE UNLU KURABIYE

- 1 su bardağı şeker
- 1 adet yumurta
- 125 gr. tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı kestane unu
- 1 su bardağı üzüm
- 1 portakal kabuğu rendesi

Şekeri, yumurtayı ve tereyağını karıştırın. Diğer malzemeleri de ekleyip iyice yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp elinizde bastırmadan yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye dizin ve 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Sıcakken üstüne pudra şekeri serpip servis yapın.