



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ KURABIYE

Hamuru için:

- 200 gram tereyağı
 - 1 çay bardağı pudra şekeri
 - 1 yemek kaşığı yoğurt
 - 3 su bardağı un
 - 1 paket kabartma tozu
 - 1 paket vanilya
- İç harcı için:
- 1 kase haşlanmış kestane
 - 3 yemek kaşığı toz şeker
 - 1 çay kaşığı tarçın

Haşlanmış kestane ve şekeri tencereye alın. İyice ezerek kısık ateşte pişirin. Tarçını ekleyip ocaktan alın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, pudra şekeri, yoğurt, un, kabartma tozu ve vanilyayı hamur yoğurma kabına alıp harmanlayın ve yoğurun. Hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde açın. Ortasına bir miktar kestaneli harçtan ekleyip yuvarlayarak kapatın. Fırın tepsisine dizip önceden 180 derecede ısıtılmış fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Ilık servis yapın.

