



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ UN KURABİYESİ

1 kase kestaneyi çizerek suda haşlayın. Kabuklarını soyarak 1 fincan toz şeker ile püre haline gelinceye kadar ezin. Hazır kestane püresi de kullanabilirsiniz.

Oda sıcaklığında yumuşatılmış 200 gram margarin, 1 buçuk kahve fincanı pudra şekeri ve 1 buçuk su bardağı unu bir kaba alarak hamur haline getirin. Ceviz büyüklüğünde parçaları yuvarlak haline getirdikten sonra yassıltın ve ortasına kestanesi püresi koyun. Hamuru düzgünce kapatın ve yuvarlak hale getirin.

Kurabiyeleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Yumurta sürmediğiniz için fazla kızarmalarını beklemeyin. Servis yaparken üzerine pudra şekeri ve tarçın serpin. Kurabiyeniz hazır.
