



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ YILBAŞI KURABİYESİ

İçi için:

1 kase pişmiş parçalı kestane

3 yemek kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

Hamuru için:

200 gr. tereyağı

1 çay bardağı pudra şekeri

1 yemek kaşığı yoğurt

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kestane ve şeker özleşinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Ardından tarçın eklenir ve ateşten alınır. Hamur için; un azar azar eklenerek karıştırılır ve yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan küçük parçalar kopararak içine kestaneli harçtan konur ve kapatılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.