



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRPİ KURABİYE

250 Gr Sana Hamurışı
1 Tatlı Kaşığı kuş üzümü
500 gr un
1 Adet yumurta
1 Avuç fıstık
250 gr sana hamurışı oda sıcaklığında
1 Bardak su
1 Adet limon kabuğu rendesi
1 Avuç bonibon şeker
100 gr badem içi dövülmüş
1 Bardak pudra şekeri

Karıştırma kabına sanayı ve şekeri alın, ezin üzerine yumurta ,dövülmüş bademi, elenmiş unu, suyu, limon kabuğu rendesini ekleyin. Hamur elinizi bırakana kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlayın. Ucunu biraz sivriltin bonibonlardan burun yapın. Kuş üzümelerini yassıltıp göz yapın. Fıstıkların kabuğunu soyup ikiye ayırın. Kulak yapın. Yağlanmış tepsiye dizerek 170 derece fırında yaklaşık 25 dakika pembeleşene kadar pişirin. Çocuklar için güzel bir atıştırmalık