



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ YUVASI KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

125 gram tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı nişasta
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
2,5-3 su bardağı un
Süslemek için çikolata kaplı badem şekeri ve çakıl taşı çikolata

Un ve süsleme malzemeleri hariç bütün malzemeleri karıştırın. Unu yavaş yavaş ekleyerek ele yapışmayan kıvamda bir hamur yoğurun. Sarımsak ezicinin içine aldığı kadar hamur koyup yağlı kağıt serili tepsiye sıkın. Kalıp küçük olduğundan dolayı bir kurabiye için 2 kere sıkma işlemi yapın. Hepsini hazırladıktan sonra bir pet şişe kapağı yardımı ile ortalarına bastırın. Önceden ısınmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilediğiniz gibi süsleyin.

