



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KURABIYE

Pelin Yanık

1 adet yumurta
125 gram un
1 su bardağı pudra şekeri
100 gram tereyağı
Bir kaç damla limon suyu
1 tatlı kaşığı süt
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
Kulakları ve bacakları için:
Bir miktar karanfil

Yumurtanın sarısı, şeker, tereyağı ve unu karıştırın. Unu 2-3 kaşık eksik koyup yerine nişasta koyabilirsiniz. Hamuru buzdolabında yarım saat bekletin. Unlu bir zeminde hamuru 5 mm kalınlığında açın. Gövdesi için çay bardağı ile daireler kesin Kafası için şişe kapağı ile daireler kesin Yağlı kağıt yayılmış tepsiye büyük daireleri koyun, üst tarafına kafaları yerleştirin. Kafa kenarlarına kulak olacak şekilde karanfilleri yerleştirin. Son olarak karanfilleri bacak olacak şekilde hamura hafifçe batırın. 200 dereceli fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Pudra şekeri, süt ve bir iki damla limon suyundan bir glasür hazırlayın. Daha sonra bunu bir fırça yardımı ile gövde kısmına sürüp üzerine hindistan cevizi serpiştirin Bir parça çikolatayı eritip göz ve burun yapabilirsiniz.

