



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBLEBİLİ KURABIYE

125 gram margarin
yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
2 su bardağı leblebi tozu
1.5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı bütün leblebi

Yoğurma kabına yumuşak margarin ve sıvıyağı alın. Pudra şekeri ve yumurtayı ekleyip, yoğurun. Ayrı bir kaptan leblebi tozu, un, vanilya ve kabartma tozunu karıştırın. Bu toz karışımı diğer harca ilave edin ve homojen bir hamur olana kadar yoğurun. Hazırladığınız kurabiye hamurunu streç filme sarıp, buzdolabında 20-25 dk. dinlendirin. Dinlenen hamuru dolaptan alıp, tekrar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve kurabiyeleri dizin.

Kurabiyelerin üzerine birer tane leblebi batırın. Bu işlem sırasında dikkatli olun. Çünkü kurabiyeler çatlayabilir. Fırını 180 dereceye ayarlayın ve ısıtın. Kurabiyeleri fırına verin. Üzerleri çatlayıp, rengi hafif dönene kadar pişirin.

Not: Leblebi tozunu satın alacağınız gibi evde kendinizde yapabilirsiniz. Bunun için; leblebileri un haline gelene kadar robotta çekin ve kullanın.

