



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEBLEBİLİ KURABIYE

125 gram tereyađı  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı pudra şekeri  
2 su bardađı leblebi tozu  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
3 su bardađı un

Leblebileri robottan geçirin. Leblebi tozuna vanilya ve kabartma tozunu eleyip koyun. Bir yandan yumuşamış tereyağı, şeker, sıvı yağ ve yumurtayı karıştırın. Daha sonra her iki karışımı bir araya getirin. Üzerine unu ilave edin. Ele yapışmayan hamur yoğurun. Hamuru istediğiniz şekilde şekillendirerek fırın tepsisine dizin. 180 derecede pişirin.

