



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVAİN BAKERY KURABİYESİ (NEW YORK)

225 gram tereyağı  
200 gram esmer şeker  
100 gram toz şeker  
2 adet yumurta  
400 gram un  
1 tatlı kaşığı mısır nişastası  
3/4 tatlı kaşığı karbonat  
3/4 tatlı kaşığı tuz  
320 gram damla çikolata  
230 gram iri dövülmüş ceviz

Fırını 210 derecede ısıtmaya başlayın.

Küp küp doğradığınız soğuk tereyağını ve şekerleri çırpma kabında bir araya getirin.

Krema kıvamı alana kadar aşağı yukarı 4 dakika çırpın.

Unu, nişastayı, karbonatı ve tuzu ekleyip özleşene kadar karıştırın. (Fazla karıştırmamaya dikkat edin.)

Damla çikolataları ve cevizleri de ilave edip harmanlayın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin.

Hazırladığınız kurabiye hamurundan büyük parçalar halinde koparıp yuvarlayarak tepsiye yerleştirin.

(Büyüklüğüne göre 8-16 kurabiye çıkarabilirsiniz.)

Kurabiyeleri fırına verip 9-12 dakika pişirin. Daha fazla pişirirseniz sertleşirler.

Fırından çıktıktan sonra 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra servis edin.

