



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADEN SULU ŞERBETLİ KURABIYE

1 su bardağı ertilmiş margarin
Aldığı kadar un
1 su bardağı maden suyu
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı Tarçın
yarım çay bardağı *İri dövülmüş ceviz
1 çay bardağı 1 çay bardağı
Şurubu mazemeleri
1.5 su bardağı su
1 su bardağı şeker

Önce su ve 1 bardak toz şekeri kaynatarak şerbeti hazırlayın ve soğumaya bırakın. ayrı bir yerde vişne reçeli, ceviz ve tarçını karıştırın. Bir kapta maden suyu ve ertilmiş yağı un ve kabartma tozunu yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle masada açın Bir su bardağının ağzı ile hamurdan yuvarlaklar kesin hazırladığınız malzemeden çay kaşığıyla alıp hamurun arasına koyun ve kapatın. Yağlanmış tepsiye dizip önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Kurabiyeler pişince soğumuş şerbete kurabiyeleri tek tek batırıp 1-2 saniye bekletin ve servis tabağına dizin, üzerine hindistancevizi serperek servis yapın.