



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENEKŞELİ KURABIYE

1/4,su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı margarin
1/4,çay.kaşığı vanilya
1 tane yumurta akı
2 su bardağı un
10 tane hercai menekşeleri

Öncelikle çiçekleri yıkayıp kurumaya bırakalım. Geniş bir kaba 2 subardağı un, vanilya ve şekeri, koyun karıştırın oda sıcaklığında erimiş margarin ekleyin ve pürüzsüz bir hamur yoğurun sonra küçük hamur ları açarak çiçek kurabiye kalıplarıyla kesin önceden 175,derecede ısıtılmış fırında 30dakika pişirin Fırından aldığımız ve soğuyan kurabiyelerin üzerine yumurta beyazını sürüp mekşeleri koyuyoruz sonra tekrar fırına koyup 5 dakika da pişiriyoruz fırından çıkarınca büzüşen menekşeleri sıcakken düzeltip soğuyunca servis yapıyoruz.

