



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI KURABIYE (İZMİR)

250 gr margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet nar
2 adet yumurta
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbomat
Aldığı kadar un

Narı 4 parçaya ayırın tanelerini ayıklayın çukur bir kaptaki oda sıcaklığındaki margarin, şekeri, vanilyayı, karbonatı, yumurtayı karıştırın sonra azar azar unu ekleyin kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyük büyüğünde parçalar koparıp şekil verin unlanmış yağlanmış tepsiye dizin, kurabiyelerin üzerine nar tanelerini ekleyip önceden ısıtılmış fırında 180 dercede 35 dakika pişirin.