



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUM KURABÄ°YESÄ°

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 yumurta
400 gram tereyaÄŸÄ±
2 paket vanilya
AldÄ±ÄŸÄ± kadar un
Badem
2 kaÄŸÄ±k tarÅŸÄ±n
2 kaÄŸÄ±k pudra ÄŸekeri
GÄ¼l suyu

TÄ¼m malzemeleri karÄ±ÅŸÄ±rÄ±p bir hamur elde edin. Hamurdan kÄ¼ÅŸÄ¼k parÅŸalar koparÄ±p mekik gibi ÄŸekil verin.

AyrÄ± bir yerde badem, tarÅŸÄ±n ve pudra ÄŸekeriyle bir karÄ±ÅŸÄ±m hazÄ±rlayÄ±n.

HazÄ±rladÄ±ÄŸÄ±nÄ±z karÄ±ÅŸÄ±mÄ± mekik ÄŸekli verdiÄŸiniz kurabiyelerin ortasÄ±na koyup kapatÄ±n. Ä±nceden Ä±sÄ±tmÄ±ÄŸÄ± fÄ±rÄ±nda 180 derecede Ä¼stleri ÄŸok kÄ±zarmayacak ÄŸekilde piÄŸirin.

FÄ±rÄ±ndan aldÄ±ktan sonra Ä¼stlerine sÄ±cakken gÄ¼l suyu sÄ¼rÄ¼n. Daha sonra pudra ÄŸekeriyle bulayÄ±p servis edebilirsiniz.

