



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUM KURABIYESİ

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

2 yumurta
400 gram tereyağı
2 paket vanilya
Aldığı kadar un
Badem
2 kaşık tarçın
2 kaşık pudra şekeri
Gül suyu

Tüm malzemeleri karıştırıp bir hamur elde edin. Hamurdan küçük parçalar koparıp mekik gibi şekil verin. Ayrı bir yerde badem, tarçın ve pudra şekeriyle bir karışım hazırlayın. Hazırladığınız karışımı mekik şekli verdiğiniz kurabiyelerin ortasına koyup kapatın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üstleri çok kızarmayacak şekilde pişirin. Fırından aldıktan sonra üstlerine sıcakken gül suyu sürün. Daha sonra pudra şekeri bulayıp servis edebilirsiniz.

