



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARI LEBLEBİ KURABIYESİ

Ayşe Tüter

- 1,5 su bardağı tuzsuz sarı leblebi
- 3 su bardağı un
- 2 su bardağı tozşeker
- 1 çay bardağı süt
- 2 yumurta (birinin akı aynlacak)
- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı ceviz (üstü için)

Oda sıcaklığında margarinini bir kaba alıp üzerine şeker, bir bütün yumurta ve diğer yumurtanın sarısını koyup karıştırın. Leblebiyi robottan geçirip un haline getirin ve ilave edin. Süt, kabartma tozu, vanilya ve un koyup iyice yoğurun. Erik büyüklüğünde parçalara bölüp yuvarlayın. Önce yumurta akına sonra cevizle batırıp aralıklı olarak tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 - 25 dakika pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2023