



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERPALE KURABIYE

3 yumurta  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı pudra şekeri  
1 çay bardağı irmik  
1 çay bardağı Hindistan cevizi  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Aldığı kadar un  
Şerbeti için  
1 su bardağı su  
1 su bardağı toz şeker

Yumurta, tereyağı ve pudra şekerini elinizle iyice yoğurun. Üzerine irmik, Hindistan cevizi, kabartma tozu, vanilya ve un ekleyip hamuru ele yapışmayacak kıvama getirin. Kurabiyelere elinizle şekil verin. Tepsiyeye dizip ortalarına fındık batırın. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayıp, soğutun. Fırından çıkardığınız sıcak kurabiyelerin üzerine şerbeti dökün. Şerbet sadece kurabiyeleri yumuşatması için, bol şerbet dökmüyoruz ki kurabiyeler elle de yenebilsin.