



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ KURABIYE

3,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
Yarım limon suyu

İçi için:

1 çay bardağı kıyılmış ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın

Şerbeti için:

1 su bardağı şeker

1 su bardağı su

Öncelikle şerbeti hazırlayıp soğumaya bırakın. Hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Unlanmış zeminde hamuru açıp yuvarlak kesin ve içine cevizli içten doldurup tepsiye dizin. 200 derecede 35 dakika pişirin. Çıkınca üzerine şerbetini döküp ikram edin.