



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞERBETLİ KURABIYE

<https://www.temizliknerahat.com>

1 paket margarin-Oda sıcaklığında  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
2 yumurta  
5 çorba k. toz şeker  
1 paket vanilya  
2 tatlı kaşığı Yuva aktif kuru maya  
1 paket kakao  
Yarım çay bardağı ılık süt  
Alabildiği kadar un  
Üzeri için:  
1 su bardağı kırılmış fındık veya hindistancevizi  
Şerbeti için:  
Bir tas kadar soğuk su  
4 çorba k. şeker

Geniş bir kaba oda sıcaklığında margarinimizi,yarım su bardağı zeytinyağını ilave ediyoruz içine toz şekerimizi koyarak Kaşık yardımıyla karıştırıp krema kıvamına getiriyoruz.Bundan sonra ilk öncelikle 2 adet yumurtamızı,kakomuzu,vanilyamızı ve yuva aktif kuru mayamızı ve ılık sütümüzüde ekleyerek yine karıştırıyoruz bir kaşık yardımıyla.Bu aşamadan sonra unumuzu ekleyerek yoğuruyoruz.Hamurumuzun kulak memesi kıvamında olması dikkat etmek gerekli unumuzu ilave ederken.Yoğurma işleminden sonra hamurumuzu yaklaşık 20-30 dk kadar mayalanması için bekletiyoruz.  
Hamurumuzun mayalanmasını beklerken bir tasin içine soğuk su ile dolduruyoruz bunun içine şekerimizi koyarak eritiyoruz.  
Bir tabağın içinede üzerine dökmek için kırılmış fındıklarımızı diğer bir tabağada hindistancevizini koyuyoruz  
Hamuruz mayalandıktan sonra ceviz büyüklüğünde toplar yapıyoruz bunları yarısını kırılmış fındıklara tek tek batırarak yağlanmış tepsiye diziyoruz diğer topları batırmadan diziyoruz çünkü hindistancevizini fırından çıktıktan sonra dökmemiz lazım.  
Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30 dk pişiyoruz.  
Fırından çıkardığımız toplarımızı sıcakken yapmış olduğumuz şekerli suyumuza tek tek batırarak servis borcama diziyoruz. Üzerinde bişey olmayan toplarımızı ise şerbetimize batırıp üzerine hindistancevizi koyarak servis ediyoruz.



Fotoğraf "ayol" tarafından gönderildi. 28.07.2016

