



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ŞERBETLİ KURABIYE

### Malzemeler:

1 bardak sıvı yağ,  
1 bardak süt,  
1 paket yumuşak margarin,  
1 paket vanilya,  
1 paket kabartma tozu,

Aldığı kadar un,

Ceviz içi.

### Şerbeti için:

1,5 bardak şeker,  
1,5 bardak su.

### Yapılışı:

Hamur kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, avuç içinde açılır. İçine ceviz içi konarak ay şeklinde kapatılır. 200 °C ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Diğer tarafta şurup kaynatılıp ılındıktan sonra pişen kurabiyeler tek tek şuruba atılıp alt üst çevrilip alınır. Kağıt peçetenin üzerine alınan kurabiyeler önce şekere, sonra hindistancevizine bulanır.

---