



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÜKÜR KURABIYE

Malzemeler:

2 yumurta sarısı
1 paket margarin(yumuşak)
2 orba kaşıpı yoğurt(silme)
1 su bardağı toz şeker
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
aldığı kadar un

Üzerine:

2 yumurta akı
2 kahve fincanı hindistancevizi
2 kahve fincanı pudra şeker
2 kahve fincanı fındık içi

Yapılışı:

Hamur yoğurma kabına yumuşak margarini , şeker, yoğurdu, yumurta sarılarını, limon kabuğu rendesini alıp kremleşene kadar yoğur. Unu ve kabartma tozunu ekle özlü bir hamur yoğur. hamuru yarım cm kalınlıkta açıp bisküvi kalıpları ile keselim. Yağlanmış tepsiye dizelim. Yumurta aklarını çırparak içine hindistancevizi ve pudra şekerini ekleyip karıştır ve hamurların üzerine bolca sürdükten sonra fındıkları üzerine serpiştir. Önceden ısıtılmış 190 derecedeki fırında pembe renk alana kadar pişir.