



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ISLAK KURABIYE

2 Kahve fincanı toz şeker
2 Adet yumurta
1 Paket margarin
1 Çay bardağı fındık yağı
7 yemek kaşığı kakao
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Şerbeti İçin:
1 Su bardağı Süt
1 Su bardağı toz şeker

2 Kahve fincanı toz şeker, 2 adet yumurta, 1 paket margarin, 1 çay bardağı fındık yağı, 7 yemek kaşığı kakao, 1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu derin bir kaptaki karıştırılır. Ele yapışmayacak bir hamur elde edinceye kadar un ilave edilerek yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelen hamura yuvarlak şekiller verilir ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde dizilir. Önceden 170 dereceye ayarlanmış fırında 10 dakika kadar pişirilir. Ayrı bir kaptaki; 1 su bardağı süt ve 1 su bardağı toz şeker, şekerler tamamen eriyinceye kadar çırpılarak karıştırılır. Kurabiyeler sıcakken, şekerli soğuk süte batırılır ve 4-5 saniye bekletilip servis kabına alınır. Üzeri hindistancevizi ve antepfıstığı ile süslenir ve servis yapılır.

