



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KARANFİLLİ KURABIYE

2 ay bardağı Őeker
1 ay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı dövölmöŐ karanfil
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
2 orba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
2 orba kaşığı pudra Őekeri
1 ay kaşığı tarçın

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. Üzerine tereyağını yoğurdu, tereyağı kıyılmış cevizi ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozu ekleyip yumuŐak bir hamur yapın. Bu hamurdan yuvarlaklar yapın ve önce yumurta akına sonra da toz Őekere bulayarak tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar piŐmeye bırakın. ıkınca üzerine bol tarçın serpin.