



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRUFFLE KURABIYE

25 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı un
1 Tatlı Kaşığı portakal suyu
0,5 Su Bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
90 gr şeker
25 gr kakao

Unu, kakaoyu, kabartma tozunu bir kasede karıştırın ve üzerine robotta biraz çekilmiş şekeri ilave edin. Margarini koyup parmak uçlarınızla ince ekmek kırıntılarını andırana kadar karışımı ovun. Hafif çırpılmış yumurtayı ve portakal suyunu koyup karışımı toparlayın ve strech filme sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin. Pudra şekerini bir kaseye koyun. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar koparıp pudra şekerinin içinde yuvarlayın. Kurabiyelerin her tarafı pudra şekeriyle kaplanınca yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin.
