



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KAHVELİ KURABIYE

125 gr. tereyağı
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı pudra şekeri
2.5 su bardağı un
1 yemek kaşığı nişasta
2 tatlı kaşığı Türk kahvesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
Kakao

Pudra şekeri ve tereyağını derin bir kaptaki çırpıyoruz. Sonrasında bu karışıma sıvı yağ, nişastayı ve kahveyi de katıyoruz. Tekrar karıştırıyoruz, ardından karışımı iyice yoğuruyoruz. Son olarak kabartma tozu, vanilya ve unu azar azar karışıma ekliyoruz. Kıvamında yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Minik toplar elde edip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Kakao eleyerek servis ediyoruz.