



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TÜRK KAHVELİ KURABIYE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı Türk kahvesi
- 2.5 su bardağı un
- Yarım paket kabartma tozu
- Yarım çay bardağı dövülmüş ceviz içi (isteğe bağlı)

Fırını önceden 180 °C'ye ısıtın. Yağlı kâğıt serili bir tepsi hazırlayın. Büyük bir karıştırma kabında, tereyağı ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar iyice çirpin. Yumurta ekleyip karıştırmaya devam edin. Türk kahvesini ekleyin ve karışımı bir spatula veya kaşıkla düzgünce dağıtın. Un ve kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar çirpin. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın ve tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Kurabiyeleri önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 12-15 dakika pişirin.

