



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ KURABIYE

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

1 su bardağı donmuş vişne  
1.5 su bardağı badem, robottan geçirilmiş  
1.5 yemek kaşığı kakao  
1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı

Kabukları soyulmuş bademleri mutfak robotundan geçirin ve un haline getirin. Vişneleri de robottan geçirerek ekleyin.

Kakaoyu ve hindistancevizi yağını da ilave ederek harç haline getirin. Kurabiyeye şekil vererek fırın tepsisine dizin.

Kurabiyelerin üzerine vişne taneleri yerleştirin.

160 derece ısıtılmış fırında, 30 dakika pişirin.

