



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI KALBURABASTI

Malzemeler

3 su bardağı un (450 gr)
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı margarin (250 gr)
100 gr çekilmiş fındık
3 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi (15 gr)
Şurup İçin
3 su bardağı şeker (750 gr)
3 su bardağı su (750 ml)

Yapılışı

Yumurtayı çırpın. Un, kabartma tozu ve margarinini ilave edip hamur şekline getirin. Çekilmiş fındıkları, hamurunuza ilave edip, iyice yoğurun.

Hazırlamış olduğunuz hamurdan küçük parçalar alıp, elinizde top şekline getirip, yassıltın ve üzerlerine çatalla şekil verin.

3 bardak şeker ile, 3 bardak suyu kaynatarak şurubunuzu hazırlayın ve soğumaya bırakın.

Hazırlamış olduğunuz kurabiyeleri, fırın tepsisine dizip, önceden 180 dereceye ısıttığınız fırında, 20 dk (üzerleri pembeleşinceye kadar) pişirin.

Soğumuş olan şerbeti, fırından çıkardığınız kurabiyelerin üzerine dökün. Kurabiyeler iyice pişip, şurubu çektikten sonra, üzerlerine, hindistancevizi rendesi serperek, servis yapın.