



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZENCEFİLLİ KONİ KURABIYE

60 gr. zencefil şekerlemesi  
50 gr. badem  
200 gr. badem ezmesi  
40 gr. dolmalık fıstık  
1 adet yumurta

Zencefil şekerlemesini iri parçalara kesin, bademlerle beraber robotta öğütün, badem ezmesi ileyoğurun. Karışımı 3 cm. çapında rulo yapın ve 25 eşit dilime kesin. Dilimleri yuvarlayıp top haline getirin. Parmak uçlarınızla bastırarak koni şekli verin, yağlı kağıt serili fırın tepsisine oturtun. Kenarlarına 4-5 adet tepesine de birer fıstık yerleştirin.

Yumurtaı 20 ml. su ile çırpın, kurabiyelerin her tarafına sürün.

180°C'de ısıtılmış fırının alt rafında tepeleri açık kahverengi oluncaya kadar 12 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.