



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI KURABIYE

1 adet yumurta
4 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı erimiş margarin
5 yemek kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
4 su bardağı un
1 tutam tuz
Yeterince bütün fındık

Un ve kabartma tozu haricindeki bütün malzemeleri iyice karıştırın.

Unu ve kabartma tozunuda koyup, yumuşak bir hamur elde edin.

20 dakika hamuru dolapta dinlendirin.

Daha sonra merdaneyle yarım cm. kalınlığında açıp ister bir bardakla ister ruletle kesip bisküviler elde edelim.

Her birinin üzerine bütün fındık yerleştirelim. 175 derecelik ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirelim.

