



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI KURABIYE

1 ay bardağı toz çekilmiş ceviz
2 yumurtanın akı
1 su bardağı esmer şeker
1 limon kabuğu rendesi
1 ay kaşığı tarçın
1 tutam zencefil
1 adet dövülmüş karanfil
1 ay kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı zerdeçal
2 su bardağı un
100 gram tereyağı
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
1 ay bardağı susam
Haşhaş, örekotu

Derin bir kabın içinde toz cevizi, şekerini ve limon kabuğunu karıştırın. Üzerine yumurta akını, tarçını, zencefili, karanfili, zerdeçalı, kabartma tozunu, vanilyayı ve unu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Hamuru açıp kalp şeklinde kalıplarla kesin. Yağlı kâğıdı bir tepsiye dizip üzerine bir miktar sıvı yağ sürüp çörekotu, susam ve haşhaş serpip 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp soğutun ve servis tabağına yerleştirin.