



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HAVUÇLU KURABIYE



2 adet orta boy havuç
1 paket margarin
1,5 çay bardađı pudra ekeri
2 adet yumurta
1 adet limon kabuđu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 ay bardağı Antep fıstığı
1 su bardağı mısır nişastası
Alabildiđi kadar un

- # Havuçlar soyulur ve az suda haşlanır. Çukur bir kaba konur ve blender yardımıyla pre haline getirilir.
- # zerine oda ısında yumuamı margarin, pudra ekeri ve yumurta ilave edilir. Blenderle malzemeler pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırılır.
- # Limon kabuğu rendesi, nişasta, kabartma tozu ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklerek yoğrulur.
- # Son olarak iri dvlm fıstık ilave edilir, kısa süre daha yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz bylğnde parçalar alınır, yuvarlanır ve üzerine hafifçe bastırılır.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 10 dakika önce, 190 dereceye ayarlanmış fırına verilir, açık renkte pişirilir. (15-20 Dakika)
- # Sođuyunca ikram edilir.

Not: Bu kurabiye 1 dilim bal kabağı kullanılarak da hazırlanabilir.