



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## KALBUR KURABİYESİ



Yarım paket tereyağı  
1 ay bardağı ayçiçek yağı  
1 su bardađı pudra ekeri  
2 orba kaığı yoğurt  
2 orba kaığı kakao  
Yarım su bardağı mısır nişastası  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 tutam tuz  
Alabildiđi kadar un

- # Çukur bir kabin içine yumuşak tereyağı, ayçiçek yağı, yoğurt ve pudra ekeri konur. Mikser ya da tel çırpıcıyla iyice karıştırılır.
- # Sonra kakao, nişasta, vanilya, tuz ve kabartma tozu eklenir, bir kaık yardımıyla alt üst edilir.
- # Son olarak ele yapımayan, orta sertlikte kıvam alana kadar elenmi un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, 15 dakika kadar dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır, iki avuç arasında yuvarladıktan sonra bir kevgirin ya da rendenin üzerine konur, hafifçe bastırılır.
- # ekillendirilmi kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. 10 dakika önce, 190 derecede ısıtılan, kızgın fırında 15 dakika kadar pişirilir.
- # Kurabiyeler tepside, oda sıcaklığında soğutulduktan sonra ikram edilebilir.

**Not:** Kalbur kurabiyesinde bulunan nişasta, kurabiyenin gevrek olmasını sağlar.