



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

KARYADI KURABIYESİ



1 paket tereyađı
1 su bardađı pudra Őekeri
1 adet yumurta
1 su bardađı toz badem
2 orba kaŐıđı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Alabildiđi kadar un
zeri için:
3 orba kaŐıđı süzme bal
3 orba kaŐıđı hindistancevizi

- # YumuŐak tereyağı, Őeker ve yumurta bir çırpıcıyla karıŐtırılır.
- # zerine kakao, toz halinde çekilmiŐ badem ve tuz eklenir. Kısa süre daha karıŐtırılır.
- # Daha sonra vanilya, unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu ve ele yapıŐmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, fazla yassılaŐtırılmaz. YađlanmıŐ tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında 15-20 dakika piŐirilir.
- # Fırından çıkınca biraz soğuması beklenir.
- # Ilık kurabiyelerin üst kısmı önce bala sonra hindistancevizine batırılır.
- # Sođuyunca servise sunulur.

Not: Bal yerine açık renkli marmelat da kullanılabilir.