



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HİLAL KURABIYE



- 1 Paket Margarin
- 2 ay bardađı pudra Őekeri
- 2 Su bardađı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su bardađı dövülmüŐ ceviz
- 1 orba kaŐıđı pudra Őekeri

- # Oda ısısında yumuŐamıŐ margarine pudra Őekeri, yedirerek un ve kabartma tozu eklenir.
- # Hamur iyice yođrulduktan sonra üzeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, parmak uçlarıyla, çay tabağı büyüklüğünde hafif oval Őeklinde açılır.
- # Kenarlarına ceviz konur, önce rulo Őeklinde katlanır, uçlarına bastırılır, bükülerek hilal ay Őekli verilir.
- # Hilal kurabiyeler yađlanmamıŐ tepsiye dizilir.
- # 190 derece kızgın fırında, fazla pembeŐmeyecek Őekilde piŐirilir.
- # 1 orba kaŐıđı pudra Őekeri ve 1 paket vanilya karıŐtırılır, bir süzgece konur, fırından çıkan sıcak kurabiyelerin üzerine elenir.
- # Sođduktan sonra servis yapılır.

Not: Vanilya hamurun içine de katılabilir ancak, bu Őekilde kullanılırsa tadı daha yoğun olarak alınır.