



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

## BAL GZ KURABIYESİ



150 Gr. Margarin  
2 Adet yumurta  
1 Kahve fincanı süt  
1,5 çay bardađı pudra Őekeri  
1 Paket vanilya  
1 ay kaŐığı kabartma tozu  
3 Őu bardađı un  
4 - 5 KaŐık süzme bal  
1 Kahve fincanı dövülmüŐ fındık

- # Oda ısısında yumuŐamıŐ margarin, çukur bir karıŐtırma kabına alınır. zerine süt, pura Őekeri, 1 tam yumurta, diğer yumurtanın sarısı konur ve parmak uçlarıyla iyice karıŐtırılır.
- # zerine, vanilya, kabartma tozu ve yoğurduka katmak Őartıyla un eklenir. Orta sertlikte bir hamur yapılır.
- # Hamur zeri kapalı olarak 20 dakika kadar dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 2 eŐit parçaya bölünür. Her parça merdane ile yarım santim kalınlığında açılır.
- # Açılan hamurdan su bardağı ile daireler kesilir. Dairelerin sayıca yarısı küçük bardak, kurabiye kalıbı ya da ŐiŐe ağzıyla kesilerek ayrılır.
- # Ortası oyuk dairelerin üzerine ayrılan yumurta akı sürülür ve üzerine ortası delikli, fındıklı daire, fazla bastırılmadan yapıŐtırılır. (Fındık üste gelecek Őekilde)
- # Bütün kurabiye bu Őekilde hazırlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden hafif ısıtılmıŐ 170 derece fırına sürülür.
- # zeri pembeleŐince piŐmiŐ demektir. (yaklaŐık 20 dakika)
- # Kurabiyeler sođuyunca oyuk gözlere, taŐırmadan bal doldurulur, servise sunulur.

**Not:** Kurabiyedeki oyuğun daha derin olması isteniyorsa, üst daireler biraz kalın açılabilir.