



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

EREZLİ KURABIYE



1 paket tereyağı (250 gram)
1 su bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı iri çekilmiş antepfıstığı
1 ay bardağı iri çekilmiş fındık
1 ay bardağı iri çekilmiş ceviz
1 ay bardağı iri çekilmiş badem
1 su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı kadar süt
Alabildiği kadar elenmiş un

- # Öncelikle tereyağı yakmadan eritilir ve ılıtılır, bir karıştırma kabına aktarılır.
- # zerine, pudra şekeri ve süt eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır. Nişasta katılır biraz daha karıştırılır.
- # Bütün erezler karışıma ilave edilir. Bundan sonra, biraz unla karıştırılmış kabartma tozu ve karışım toplanana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur yarım saat dinlendirilir. şekillendirmeye başlamadan hemen önce fırın 200 dereceye ısıtılır.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır sonra yassılaştırılır. Fırın tepsisine dizilir.
- # Kızgın fırına verilir, 10-15 dakika açık pembe renk alanam kadar pişirilir.
- # Ilık servis yapılır.

Not: Verilen ölçülerde 24 adet kurabiye çıkar.