



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

HİLAL KURABIYE



- 1 Paket Margarin
- 2 Çay bardağı pudra şekeri
- 2 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 Çorba kaşığı pudra şekeri

- # Oda ısısında yumuşamış margarine pudra şekeri, yedirerek un ve kabartma tozu eklenir.
- # Hamur iyice yoğrulduktan sonra üzeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, parmak uçlarıyla, çay tabağı büyüklüğünde hafif oval şeklinde açılır.
- # Kenarlarına ceviz konur, önce rulo şeklinde katlanır, uçlarına bastırılır, bükülerek hilal ay şekli verilir.
- # Hilal kurabiyeler yağlanmamış tepsiye dizilir.
- # 190 derece kızgın fırında, fazla pembeleşmeyecek şekilde pişirilir.
- # 1 çorba kaşığı pudra şekeri ve 1 paket vanilya karıştırılır, bir süzgece konur, fırından çıkan sıcak kurabiyelerin üzerine elenir.
- # Soğuduktan sonra servis yapılır.

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