



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NİŞASTALI KURABIYE

MALZEMELER

500 gr buğday nişastası
1 su bardağı un
250 gr yumuşak margarin
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 su bardağı pudra şekeri

HAZIRLANIŞI:

Un ile yağı karıştırdıktan sonra üzerine diğer malzemeleri ekledikten sonra iyice yoğurunuz.
Hamurdan yarım limon büyüklüğünde paçalar koparıp yuvarlak şekil veriniz.
Yağlanmış tepsiye dizdikten sonra 150 derecedeki fırında 20-25 dakika pişiriniz.

[ML® Kedi Patisi için tıklayın](#)