



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİŞASTALI KURABİYE

### Malzeme:

2 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
200 gr. margarin  
1 kaşık un  
1 paket kabartma tozu  
Aldığı kadar nişasta  
3-4 damla limon

### Yapılışı:

Yağ ile pudra şekerini yoğurun. Limonun içine karbonatı koyun. Yumurtaları ve unu katıp, yoğurun. Aldığı kadar nişastayı katın (Hamur kulak memesi yumuşaklığında olacak). Şekil verip tepsiye dizin. Isıtılmış fırında pişirin. Fırına koyduktan 10 dakika sonra kapağını açıp öyle pişirin. Üzeri hafif pembeleşince çıkarın.

[ML® Tabak Kurabiyesi için tıklayın](#)