



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE

Malzemeler:

1 paket margarin (oda sıcaklığında)

1 su bardağı mısır nişastası

4 yemek kaşığı pudra şekeri

1 paket şekerli vanilin

1 paket hamur kabartma tozu

Aldığı kadar un

Sosu İçin:

Toz Tarçın

Pudra şekeri

HAZIRLANIŞI:

Margarini, mısır nişastasını, pudra şekerini, şekerli vanilini, hamur kabartma tozunu ve unu karıştırarak kulak memesi kıvamında hamur elde edin. Bir parça hamur alıp düzleştirin. Kalp şeklindeki kalıplarla şekil verin ve üzerine 2 adet fındık koyun. Kalp şeklindeki ikinci hamurla fındıklı olanın üzerini kapatın. Tepsiyeye dizdikten sonra 170 derecede pişirin. Pudra şekerini ve tarçını bir kap içerisinde karıştırın. Fırından çıkan sıcak haldeki kurabiyeleri bu karışıma bulayarak servise hazırlayın.