



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KURABIYE

- 1 ay bardağı mısır unu
- 1 yumurta
- 4 orba kaşığı dövülmüş fıstık
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 1 palet kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 1 ay bardağı sıvı yağı

Yoğurma kabının içine unu, mısır ununu, 1 yumurta, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine pudra şekerini ekleyip iyice harmanlayın. Bu kuru malzemelerin üzerine sıvı yağı ilave ederek hamur haline getirin. Bu hamurdan parçalar kopartıp tahta kalıplarınız varsa içlerine yerleştirin bastırın. Tepsiye kalıbı vurup kurabiyenin şekillence çıkmasını sağlayın. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Soğutup servis tabağına aktarın.