



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİŞASTALI KURABIYE

2.5 su bardağı mısır nişastası  
1 çay bardağı badem tozu  
1 yumurta  
1 paket kabartma tozu  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı un  
2 paket vanilya  
1 çay bardağı pudra şekeri

Derin bir kabın içinde tereyağını ve yumurtayı iyice çırpın. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırmaya devam edin. Vanilya, badem tozu, kabartma tozu, nişasta ve az miktarda unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. İsteddiğiniz şekillerde tepsiye dizin. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Çayın ve kahvenin yanında çok lezzetli bir kurabiye.