



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GLUTENSİZ MISIR UNLU KURABIYE

Uludağ Üniversitesi

125 gr margarin  
1 çay bardağı pudra şekeri  
2 tane yumurta  
1 paket vanilya  
Yarım paket kabartma tozu  
1 kahve fincanı çekilmiş fındık  
1.5 çay bardağı pirinç unu (alabildiği kadar)

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini, yumurta sarılarını, pudra şekeri, kabartma tozu, vanilya ve pirinç ununu karıştırıp yoğurun. Hamurdan küçük parçalar alıp yuvarlak şekil verin ve önce yumurta akına ve sonra fındığa batırıp tepsiye dizin ve 175 °C pişirin.