



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARYAM KURABİYELERİ (İRAN)

500 g margarin
125 gr pudra şekeri
1 yemek kaşığı badem esansı
240 gr. mısır unu, mısır nişastası
360 gr. un

Margarin, pudra şekeri ve bademi homojen bir karışım haline gelecek şekilde iyice karıştırın
Mısır unu, mısır nişastalı mısır ununu birbirine karıştırın,
Unu da harca ekleyin ve homojen bir karışım haline gelecek şekilde iyice karıştırın.
Hamuru, kurabiye sıkma tabancasına yerleştirebilir ya da açarak kurabiye kalıpları ile istediğiniz şekli verebilirsiniz.
Kurabiyeleri, yağlı kağıt üzerine yerleştirin.
Kurabiyeleri 180C'de altınimsı kahverengi olana kadar 10-15 dakika süreyle pişirin