



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 dövölmüş fıstık
- 1 ay bardağı pudra şekerı
- 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 karıştın. 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. Tepsıye kalıbı vurup kurabıyenın şekillıce çıkmasını sağılayın. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Soğutup servis tabağına aktarın.