



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KURABIYE

Selda Çetintaş

250 gr margarin
2 çorba kaşığı kakao
1 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
½ paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 bardak un
2 adet muz
½ paket pudra şekeri

Oda sıcaklığında margarin kakao yoğurt ve pudra şekerini geniş bir kabın içine alalım. Üzerine nişasta kabartma tozu vanilya ve un ekleyerek yoğuralım. Ele yapışmayan bir kıvam alana kadar un eklemeye devam edelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elimizle açalım. Ortasına dilimlenmiş muz koyalım. Elimizle yuvarlayıp kapatalım. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine kurabiyelerimizi dizelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirelim. İlk sıcaklığı çıkan kurabiyelerimizin üzerine pudra şekeri serpelim.

