



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI KURABİYE

3 su bardağı buğday nişastası

1 ay bardağı mısır nişastası

4 orba kaşığı tereyağı

1 ay bardağı sıvı yağ

1 ay bardağı pudra şekeri

1 paket vanilya

İstenirse fındık, kakao

Sıvı yağ ile tereyağını iyice ezin. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırın. Vanilya ve nişastaları eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. İstedığınız şekli verip tepsiye dizin. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Çayın ve kahvenin yanında yerken çok beğeneceksiniz.