



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞIZ TADI KURABİYESİ

1 adet yumurta
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı toz şeker
1 ay kaşığı karbonat
1 su bardağı mısır nişastası
Alabildiğı kadar un

Yumurta, yağ ve şeker bir hayli çukur bir kaseye konur. Mikserle 5 dakika çırpılır. Sonra kalan malzemeler eklenir ve eli tutmayan kıvamda bir hamur hazırlanır. Hamurdan yarım ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağsız fırın tepsisine dizilir. 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.