



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANASONLU NİŞASTA KURABİYESİ

1 paket margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 tatlı kaşığı anason  
2 adet yumurta  
2 su bardağı nişasta  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un

Yumuşak margarin, pudra şekeri ve yumurtalar mikserle çırpılır. Üzerine nişasta, anason, kabartma tozu eklenir. Yoğurmaya başlanır, ihtiyaca göre un ilave edilir. Hamurdan yarım yumurta kadar parçalar alınır yuvarlanır, fırın tepsisine dizilir. Kurabiyelerin üzerine çatala bastırarak şekil verilir. 180 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.