



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEBE GÖBEĞİ KURABIYESİ

1 paket hamur margarini  
1 adet yumurta  
1 su barağı pudra şekeri  
1 çay kaşığı toz zencefil  
1 çay kaşığı tarçın  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiđi kadar un

Yumuşak margarin, şeker ve yumurta bir çatalla karıştırılır. Sonra tarçın, zencefil, vanilya ve kabartma tozu eklenir. Sonra ele yapışmayan kıvama gelene kadar un ilave edilerek yoğrulur. Hamurdan limon kadar bir parça ayrılır. Büyük hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve tepsiye dizilir. Ayrılan küçük hamurdan fındık kadar parçalar alınır, yuvarlandıktan sonra kurabiyelerin ortasına bastırarak yerleştirilir. 190 derece fırında açık pembe kızarana kadar pişirilir.