



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEBEK KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

1 yumurta
150 gr. margarin (oda sıcaklığında)
1 su bardağı un
1 çay bardağı mısır nişastası
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz zencefil
limon kabuğu rendesi

malzemelerin tamamını sırasıyla bir kabın içine alın ve yoğurun. hamuru toparlamak için bir tutam buğday nişastası ilave edin. buzdolabında bir süre bekletin. hamuru merdane ile açın. bebek kalıplarıyla parçalar kesin. 175 derecede ısıtılmış fırında pişirin. ayrı kalıplar yardımı ile satın aldığınız mavi ve beyaz şeker hamurlarını kesin ve kurabiyelerin üzerini kaplayın. ardından yüzü, gözü ve burnunu yapın. minik bir papyon ve kemer de koyabilirsiniz.

