



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONİBONLU KURABİYE

250 Gr Sana Hamurışı
1 Adet yumurta
1 Su Bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı bonibon
1 Paket nişasta
1,5 Su Bardağı pudra şekeri

Bir kaptan margarin yumurta ve şeker karıştırılır nişasta un ve kabartma tozu eklenerek ele yapışmayan bir hamur elde edilir ele yapışyorsa biraz daha un ekleyebilirsiniz merdaneyle açın çiçek şeklindeki kurabiye kalıbıyla şekil verin bonibonla süsleyin önceden ısıtılmış 160 derece fırında üzeri beyaz kalacak şekilde pişirilir.
