



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONİBONLU KURABİYEM

250 Gr Sana Hamurışı
4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
2 yada 3 paket bonibon
2 adet yumurta
1 Bardak ŞEKER

Un geniş bir kaba elenir. ortasına bir çukur açılır ve tüm malzemeler eklenerek ele yapışmayan bir hamur elde edilene kadar yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak elde şekil verilir ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. 180 derece önceden ısıtılmış fırında kağıttan ayrılacak hale gelene kadar yaklaşık 15.20 dk. pişirilir. Fırından çıkan kurabiyeler soğumadan bonibonlar hafifce bastırılarak yerleştirilir. İsterseniz tepsi fırına verilmeden önce de bonibonlar yerleştirilebilir.