



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONİBONLU KURABİYE

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Su Bardağı un
- 2 Kutu bonibon
- 1 Adet limon kabuğu rendesi
- 1 Su Bardağı nişasta
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet vanilya
- 1 Çay Fincanı kakao

Sana hamur işi yağ ve diğer tüm malzemeleri bir kaba alıp yoğuruyoruz. İstenilen şekil verilip üzerine bonibonları hafifçe bastırarak yapıştırıyoruz. 180 derece fırında 10 ya da 15 dakika pişiriyoruz. Soğuduktan sonra servis yapıyoruz.
