



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA BİLEZİK KURABİYESİ

2 adet yumurta
1 paket margarin
2 ay bardağı pudra şekeri
2 orba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı tarçın
2 su bardağı mısır nişastası
Alabildiği kadar un

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Kalan malzemeyle, un takviye ederek bütünleşmiş bir hamur yoğrulur. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır ve 1,5 karış boyunda fitiller yapılır. İki fitil alınır, birbirine dolanır ve iki ucu simit gibi birleştirilir. Yağlanmış tepsiye bilezikler konur, üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında altın sarısı rengini alana kadar pişirilir.