



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATAL ÇİZGİLİ KURABIYE

250 gram tereyağı
1 su bardağı nişasta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Sıvı yağ

Tereyağını krema kıvamı alana kadar mikserle çırpın.
Pudra şekerini ilave edip karıştırın.
Nişasta, tuz ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ilave edin.
Yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar azar azar un ekleyerek yoğurun.
Hamuru 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlak yaparak tepsiye dizin.
Çatalı sıvı yağa batırıp kurabiyelerin üzerine bastırın.
Önceden 170 dereceye ayarlayıp ısıttığınız fırına verin.
Kurabiyeler kızarınca fırından çıkarın ve servis edin.

