



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇATLAK KURABIYE

- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı mısır nişastası
- 1 kahve fincanı tahin
- 3.5 su bardađı un
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardađı řeker
- 1 paket vanilya ve kabartma tozu

Derin bir kabin içinde yumurtayı şekerle çırpın ve diğer tüm malzemeleri koyup elinizle hamuru yapın. Yuvarlak şekiller verip tepsiye dizin. 200 derecede en fazla 25 dakika pişirin.
