



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PUDRA ŞEKERLİ TARÇINLI KURABIYE

- 1 paket margarin
- 2 su bardak un
- 1 su bardak mısır nişastası
- 1 yumurta
- 4 yemek kaşık şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 bardak parçalanmış ceviz içi
- 2 yemek kaşık tarçın
- 4 yemek kaşık pudra şekeri

Oda sıcaklığında yumuşamış margarin, un, nişasta, şeker, yumurta, kabartma tozu ve cevizler karıştırılarak güzel bir kurabiye hamuru hazırlanır.

Parçalar koparılıp şeritler yapılır ve şeritler ortadan başlayıp dolanır ve yuvarlak bir helezon şekli verilir.

Yağlanmış tepsiye dizilir ve 170 C önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

Sıcak sıcak tarçınlı pudra şekeri karışımına iyice bulanır veservis yapılır.

