



DAMAT BOĞDU KURABİYESİ

250 gram tereyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı un
2 su bardağı mısır nişastası
1 paket hamur kabartma tozu
1 paket vanilya

Kurabiye malzemelerini geniş bir kabın içine alın.
Tüm malzemeleri iyice karıştırın.
Ele yapışmayacak bir kurabiye hamuru olacak.
Hamurumuzu ceviz büyüklüğünde bezelere ayırıp yuvarlayarak top şekli verin.
Yağlı kağıt serdiğiniz 165 derece fırında pişirin.
Üzeri hafif pembeleşince fırından alın.

