



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI KURABIYE

200 gram tereyağı
1 adet yumurta sarısı
5 yemek kaşığı pudra şekeri
2 adet damla sakızı (2 küçük parça)
300 gram un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
Servisi için:
1/2 su bardağı pudra şekeri (arzuya göre)

Kurabiye asıl lezzetini verecek olan damla sakızlarını, havanda bir tokmak yardımıyla toz haline gelene kadar dövün.

Yumuşaması için oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağı, yumurta sarısı ve pudra şekerini karıştırma kabına alın. Krema kıvamına gelene kadar elinizle karıştırdığınız tereyağı karışımına elenmiş un, mısır nişastası, kabartma tozu ve toz haline getirdiğiniz damla sakızlarını katın.

Kurabiye harcını toparlanıp, kıvam alana kadar yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde etmelisiniz, kullandığınız unun yoğunluğuna göre az bir miktar daha un ilave etmeniz gerekebilir.

Mutfak tezgahı üzerine az bir miktar nişasta serpiştirin. Bir merdane yardımıyla yaklaşık 1 cm. kalınlığında açtığınız kurabiye hamuruna metal bir kalıp yardımıyla şekil verin.

Tabanını yağlı kağıt yardımıyla kapladığınız fırın tepsisine hazırladığınız kurabiyeleri aralıklı olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 18-20 dakika, hafif bir renk alana kadar pişirdiğiniz kurabiyeleri oda ısısında 10 dakika kadar beklettikten sonra arzuya göre pudra şekeri ilavesiyle servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

