



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI KURABIYE

100 gram tereyağı
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı damla sakızı macunu
2.5 su bardağı un
1.5 çay bardağı buğday nişastası
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Tereyağı, pudra şekeri ve damla sakızı macununu geniş bir kaba alarak yoğurun. Hamur hafif toparlanmaya başlayınca un, buğday nişastası ve Ayçiçek yağını ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip servis edin.
