



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI KURABIYE

250 gr. tereyađı
4 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı buğday nişastası
2.5 su bardađı un
2 kahve fincanı fındık
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
2 parça dövülmüş damla sakızı
Pudra şekeri

Damla sakızı ile unu karıştırıyoruz. Diđer tüm malzemeleri ekleyip yumuşak bir hamur hazırlıyoruz. Hazırladığımız hamuru 10 dakika buzlukta bekletiyoruz. Elimizle minik toplar halinde yuvarlayıp bir tepsiye diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. İlıdıktan sonra pudra şekeri serperek servis ediyoruz.