



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI KURABIYE

200 gram mısır nişastası
2 ay bardağı damla sakızlı hazır toz muhallebi
2 yumurta
100 gram tereyađı
1 ay bardađı pudra řekeri
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım ay bardağı sıvı yağı
2 orba kaşığı kuru züm

Yođurma kabının içine nişasta, tereyağı ve sıvı yağı karıştırın. Kabartma tozu, vanilya ve pudra şekerini de ilave ederek yoğurmaya devam edin. Son olarak yumurtaları ekleyin. Hamurun içine hazır paketlerde satılan damla sakızlı toz muhallebiyi ekleyip hamuru toparlayın. Kuru zümleri de ilave ettikten sonra elinizle küçük toplar yapın ve tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın.