



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI SANDVIÇ KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket mısır nişastası
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
2 su bardağı un
2 paket damla sakızı
Birkaç kaşık damla sakızı reçeli

Oda sıcaklığındaki yağı diğer malzemelerle karıştırılıp yumuşak bir hamur yapılır. Yarım saat kadar dinlendirilir. Hamurdan fındıktan biraz büyük parçalar kopartılıp yuvarlanır.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

175 C fırında 10-15 dakika üzeri hafif pembeleşene kadar pişirilir.

Fırından çıkan kurabiyeler soğuduktan sonra aralarına biraz damla sakızlı reçel sürülür.

Kurabiyeler birbirine yapıştırılarak minik sandviçler yapılır.

Daha fazla damla sakızı tadı için damla sakızlı Türk kahvesi yanında servis edilebilir.

