



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBEM KURABİYESİ

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 tutam tuz
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Pudra şekeri
1 paket vanilya

Yumuşak margarin, pudra şekeri elle mıcıklanır. Tuz, karbonat ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık renkte, çatlayana kadar pişirilir. Üzerine sıcakken vanilyayla karıştırılmış pudra şekeri elenir.
