



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FAS KURABIYESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yumurta sarısı  
125 gram tereyağı  
1,5 su bardağı mısır nişastası  
Yarım su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Sos malzemeleri:  
3 yemek kaşığı fındık kreması  
2 su bardağı mısır gevreği  
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Yumurta, nişasta ve tereyağını geniş bir kaptan yoğurun. Yavaş yavaş unla birlikte kabartma tozu ve vanilya da ekleyip yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde şekil verdiğiniz kurabiyeleri önceden ısıtılmış fırında pişirin. Kurabiyeler pişerken, fındık kreması ve sıvı yağı karıştırın, benmari usulü eritin.

Mısır gevreklerini merdane ile ufalayın. Pişen kurabiyeleri soğuduktan sonra önce çikolataya sonra mısır gevreklerine batırıp servis tabağına alın.

