



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ DÜŞÜK PROTEİNLİ SADE KURABIYE

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

500 g İHE Düşük Proteinli Glutensiz Nişastalı Karışım (GNK)

1 tatlı kaşığı yumurta ikamesi (10 g)

50 ml su (1/2 çay bardağı)

200 g bitkisel yağ

250 g pudra şekeri

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Tüm malzemeler karıştırılır ve yoğrulur, yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan parçalar koparılır ve istenilen şekil verilir. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.