



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ UN KURABİYESİ

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Halk Elmek

4 su bardağı Çölyaklılar için GNK

7 yemek kaşığı tereyağı (175 g)

Yarım su bardağı sıvıyağ

1 yumurta beyazı

4 yemek kaşığı şeker

Ceviz, fındık (İsteğe bağlı)

Üzeri için:

Glutensiz pudra şekeri

Yağ ile şeker çırpılır. Diğer malzemeler de eklenip 15 dakika yoğrulur. İsteğe göre ceviz ve fındık ilave edilir. Hamurdan parçalar koparılır ve istenilen şekil verilir. 150 derecede 50 dakika pişirilir. Üzerine pudra şekeri dökülerek servis edilir.
