



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLBEŞEKER

<https://www.sabah.com.tr>

- 2 yumurta
- 1 paket margarin veya tereyağı
- 1/2 su bardağı un
- 4 su bardağı buğday nişastası
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Hamur yoğuracağınız kaba yumuşamış margarinini, pudra şekerini, vanilyayı, yumurtaları alıp krem haline gelene dek yoğuralım. Unu, nişastayı, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim. Hamurları margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Önceden ısıtılmış 180 derece ısılı fırında kurabiyelerin üzerleri beyaz kalacak şekilde pişirelim.

