



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLDEN KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı çilekli toz içecek
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
Yeteri kadar un

Yumuşak margarin, yumurta, toz çilekli içecek, (pembe renk vermesi için) toz şeker karıştırma kabına konur. Mikserle şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine kabartma tozu ve bütünleşene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, dört parmak eninde fitil yapılır. Fitol kendi etrafında sarılarak gül şekli verilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 195 derece fırında rengini koruyacak kadar, kısa süre pişirilir.
