



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATUN KURABİYESİ

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 fiske tuz
1 paket vanilya
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı mısır nişastası
Alabildiği kadar un

Yumuşak margarin ve pudra şekeri parmak uçlarıyla yedirilir. Üzerine nişasta, tuz, vanilya ve karbonat ilave edilir. Daha sonra azar azar un katarak yoğrulur. (zor toplanabilir) Hamurdan arzu edilen büyüklükte hamur alınır, arzu edilen şekil verilir. Kurabiyeler tepsiye dizilir. 190 derece sıcak fırında açık pembe renkte pişirilir.