



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇİ KREMALI ESMER KURABIYE

4 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 limon kokuğu rendesi
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı pudra şekeri
30 gr margarin
3 yemek kaşığı kakao
1 paket toz krem şanti
1 su bardağı süt

Tüm malzemeleri derin bir kaba alıp iyice karıştırın.

Sıvı kıvamlı hamuru, krema sıkma torbasına doldurun.

Fırın tepsisini yağlayıp krema torbasından hamurları sıkarak tepsiye bırakın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Pişen kurabiyeleri fırından çıkarıp soğuması için bekletin. Krem şantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Hazırladığınız krem şantiyi krema sıkma torbasına doldurun. Soğuyan kurabiyelerin yarısının üzerine krem şanti sıkın. Diğer kurabiyeleri üzerine kapatıp servis tabağına alın. Kurabiyeleri yarım saat bekletip servis yapın.