



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ KURABIYE

Yarım paket margarin
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı irmik
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un

Yumuşak margarin ve şeker iyice karıştırılır. Üzerine süt, irmik, kabartma tozu ve vanilya katılır. Biraz daha karıştırdıktan sonra ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 10 dakika dinlendirilir. Daha sonra ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve iki avuç arasında yassılaştırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında açık pembe renk alana dek pişirilir.