



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSKELET KURABIYE

- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket kakao
- 1 paket krem şanti
- 1 bardak süt
- 1 paket margarin
- Aldığı kadar un
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı zencefil

Margarinle yumurta pudra şekeri kakao kabartma tozu zencefil ve unu karıştırıp hamurumuzu yoğuralım. Hamuru merdaneyle açıp küçük insan kalıplarıyla keselim tepsiye dizip önceden ısıtılmış fırında pişirelim. Diğer tarafta süt ve krem şantiyi çırpalım, içine 2 kaşık margarini ekleyip çırpalım. Pişen kurabiyelerimizi soğutup, şantiyi torbasına koyup, şantiyi ince ucuyla sıkıp kurabiyemize şekil verelim.

