



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKOÇ KURABİYESİ

175 gr. un
75 gr. mısır nişastası
175 gr. tereyağı
75 gr. şeker

Fırını yavaş ateşe göre ayarlayın. Unu ve mısır nişastasını birlikte eleyin. Tereyağını krem haline getirip, şekeri ilave edin, çırpın. Una katıp hamur haline getirin ve yoğurun. Bu hamuru dört köşe bir fırın tepsisine bastırarak yayın. Üzerine bıçakla keseceğiniz şekilde işaret çizin. Buzdolabında 15 dakika beklettikten sonra 35 dakika fırında pişirin. Soğuduktan sonra işaretlediğiniz yerden kesin.