



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ KURABIYE

1 paket margarin
2 adet yumurta sarısı
200 gr nişasta
3 çorba kaşığı un
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
500 gr çikolata kreması
1 su bardağı mısır gevreği

Margarini, pudra şekerini iyice karıştırınız. Yumurtayı ekleyip karıştırınız. Nişastayı, unu, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyip yumuşak hamur haline getiriniz. Kremaya şekil vererek 180 derece fırında pişirip soğutunuz. Çikolata kremasını benmari usulü eritiniz. Kurabiyeleri önce kremaya sonra mısır gevreğine bulayıp servis yapınız.
