



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIVANÇ KURABİYESİ

1 paket kahvaltılık tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı toz tarçın
1 paket kabartma tozu
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı kakao
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un

Yumuşamış tereyağı ve pudra şekeri parmak uçlarıyla birbirine yedirilir. Üzerine nişasta zencefil, tarçın, kakao, vanilya, kabartma tozu ve tuz eklenir. Parmak uçlarıyla biraz daha karıştırdıktan sonra toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurdan küçük kayısı kadar parçalar alınır yuvarlanır, tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.