



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRALİÇENİN KURABIYESİ

- 3 Yemek Kaşığı süt
- 2 Su Bardağı un
- 2 Su Bardağı mısır nişastası
- 1 Paket kabartmatoru
- 2 Yemek Kaşığı elenmiş çay
- 1 Adet yumurta,
- 1 Yemek Kaşığı kremşanti tozu
- 1 Adet limon kabuğu rendesi
- 5 Yemek Kaşığı pudra şekeri
- 200 Gr Sana Hamurışı

Sana hamurışı, pudra şekeri, yumurta, süt ve kremşanti tozunu iyice karıştırın sonra mısır nişastasını, unu ve kabartma tozunu ekleyin yogurma bittikten sonra limon kabuğu rendesini ve çayı ekleyin ve hamurumuzu merdane ile açın ve arzu ettiğiniz kalıplar ile kaeip 160derecelik ısıtılmış fırında pişirin.