



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KURABIYE

250 gr. margarin
1 ay bardađı yođurt
7-8 ay bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 yemek kağığı pudra şekeri
Kreması için:
500 gr. süt
3 orba kağığı mısır nişastası
8 orba kağığı şeker
1 paket řekerli vanilin
1 ay bardađı hindistancevizi

Kremayı hazırlamak için; süt, şeker, mısır nişastası ve şekerli vanilini karıştırıp pişiriniz ve piştikten sonra hindistancevizi ekleyiniz.

Hamuru için; yağı eritip ılıkken, un, yoğurt ve kabartma tozunu ekleyip hamur elde ediniz. Hamuru 1 saat dinlendirdikten sonra 25 parçaya bölüp çay tabağı büyüklüğünde açınız. Arasına krema koyup bohça gibi kapatınız. Kapatılan taraf alta gelecek şekilde tepsiye diziniz. Orta ısıdaki fırında pişiriniz. Sođuduktan sonra pudra şekeri serpip servis yapınız.
