



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KURABIYE

Malzeme:

200 gram Bizim Mutfak Teremyağ

1 su bardağı toz şeker

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı süt

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

100 gram çırpılmış kremşanti

Teremyağ'ı krema kıvamına gelene dek çırpıttıktan sonra şekerini ilave edip karıştırın. Yumurta ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyerek karışıma yedirin. Hazırladığınız hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine bir parmak kalınlığında yayın ve önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. Tepsiden dikkatlice tezgah üzerine alıp ince ince kesin ve iki kurabiye arasını çırpılmış şanti ile doldurup servis yapın.
