



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KURABIYE

1 su bardağı şeker
1 adet yumurta
2 su bardağı un
100 gr. çırpılmış krem şanti
1 su bar. şeker
2 çor. kaşığı süt
1 paket kabartma tozu
200 gr. margarin

Margarin 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 süt ile çırpılmış şanti ile doldurup servis yapın.