



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUPA KÜPESİ

Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
Yarım çay kaşığı zerdeçal
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
Alabildiği kadar un

Yumuşak tereyağı, yumurta ve pudra şekerini yoğurma kabına bırakıyoruz. Parmak uçlarımızla bütün malzemeyi birbirine yediriyoruz. Üzerine un, zerdeçal, tarçın ve kabartma tozu ilave ediyoruz ve bütünleşmiş bir hamur elde ediyoruz. Hamuru merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açıyoruz. Arzu ettiğimiz bisküvi kalıbıyla kesiyoruz. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye diziyoruz. Bir kalem kapağı yardımıyla bisküvilerin üst kısımlarına delik açıyoruz. 190 derece fırında yaklaşık 12 dakika pişiriyoruz. Soğuyunca deliklerden uygun büyüklükte kurdeleler geçiriyoruz. İçinde kahve ya da çay bulunan kupaların kulplarına küpe gibi asıyoruz.