



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABIYE AŞKI

1 paket kaliteli tereyağı
8 çorba kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı mısır nişastası
Alabildiği kadar un

Büyük çukur kaseye yumuşak tereyağı, yumurta, yoğurt ve pudra şekeri konur. Mikserle 2-3 dakika çırpılır. Üzerine mısır nişastası, zencefil, karbonat ilave edilir. Parmak uçlarıyla kısaca karıştırılır. Sonra kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, tepsiye dizilir. Daha sonra üzerlerine çatalla bastırarak iz yapılır. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.