



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PASTA

4 orba kaşığı margarin,
1 su bardağından bir parmak eksik tozşeker,
2 adet yumurta,
2 su bardağı un,
yarım su bardağı hindistancevizi,
marmelat,
biraz vanilya

Yağ ve şekeri kabarcıncaya kadar karıştırın. Yumurtayı, unu ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Karışımı sıkma torbasına veya yağlı kağıttan hazırlanmış bir kûlaha dökün. Fırın tepsisinin içine yağlı kağıt serin. Kurabiyeleri yuvarlak olarak yağlı kağıdın üzerine sıkın. Üzerine bolca hindistancevizi serpin. 160 derecede üzeri fazla kızarmadan pişirin. Fırından çıkardığınız kurabiyelerin üzerine marmelat sürüp birbirine yapıştırıp servis yapın.

ML® İspanaklı Kurupasta (görsel)