



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BAYKUŞ KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet yumurta
150 gram tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı nişasta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1,5 çay bardağı pudra şekeri
Aldığı kadar un
Süslemek için:
Badem
Damla çikolata

Malzemelerin hepsini karıştırıp hamuru yoğurun.

Hamuru merdane ile açın. Bardakla daireler kesin. Çay bardağı ile üst kısmından yarım daire kesin. Hamurdan küçük yuvarlaklar yapıp üstlerine birer tane damla çikolata koyup göz yapın. Çay bardağı ile hamura hafifçe kanat izi yapın. Çatalla ayakları için iz yapın ve gagası için iki gözünün ortasına badem koyun. Önceden ısıttığınız 180 derece fırında pişirin.

