



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MELEK KURABIYE

150 gr margarin
1 subardağı pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
1 yumurta
3-4 damla vanilya aroması
2 su bardağı un

Geniş bir kaba 2 su bardağı un, nişasta, pudra şekeri eleyin. Oda sıcaklığındaki margarin ve yumurta eklenerek ele yapışmayan bir hamur elde edilene kadar yoğurun. Hamurdan bir beze yapın ve streç filme sararak buzdolabında 15-20 dk. dinlendirin. Merdane yardımı ile açılın, Melek şeklindeki kalıplarla şekillendirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında kenarları kızarana kadar yaklaşık 10dk. pişirin.



Fotoğraf "çok şey bilen adam" tarafından gönderildi. 02.05.2019