



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİKİ FARE KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

- 1 yumurta
- 125 gr. soğuk margarin (küp küp kesilmiş)
- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı mısır nişastası
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 limon kabuğunu rendesi

Tüm malzemeyi bir kaptaki birbirine karıştırın. Azar azar buğday nişastası ilave ettiğiniz hamuru kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Nişasta kıvamını oturtacak ve kurabiyelere gevreklik verecektir. Hamuru nişasta serpiştirdiğiniz tezgaha 2 cm. kalınlıkta açın. Kalp şeklindeki kalıpla hamurdan parçalar kesin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

Hazır olarak satın aldığınız şeker hamurunu yoğurup tezgaha serptiğiniz mısır nişastası üzerinde 1 mm. inceliğinde açın. Kurabiyeleri kestiğiniz kalıp ile şeker hamurunu kesin. Kurabiyelerin üzerine fırça yardımıyla az su veya bal sürün, ardından kalıp ile kestiğiniz hamuru kurabiyenizin üzerine yapıştın. Gözleri ve burnunu gıda boyası ile boyayın.

