



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR CİPSLİ KURABIYE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

- 6 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket margarin (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
- 1 paket kabartma tozu
- 800 gr. mısır nişastası
- Dış malzeme
- 1 kutu büyük çokokrem
- 1 paket mısır gevreği

Yumurta, şeker, margarin ve kabartma tozu karıştırılır. Nişasta, azar azar ilave edilerek bu karışıma yedirilir. Yoğrulan hamurdan, uzun yuvarlaklar halinde kurabiyeler yapılır. Yağlı kağıtla kaplanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında beyaz renkte pişirilir, soğumaya bırakılır. Çokokremi içine sıvı yağ konularak benmari usulü eritilir. Çokokrem ocakta iken hazırlanmış olan kurabiyeler çokokreme batırılır. Daha sonra robottan geçirilmiş mısır gevreğine bulanır, tepsiye dizilir, servis yapılır.

