



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR GEVREKLİ IKOLATALI KURABIYE

Yarım paket margarin  
400 gr. nişasta  
Vanilya  
Kabartma tozu  
1 su bardağı toz şeker  
2 adet yumurta  
2 adet portakal  
Üstü için:  
Sürebilir çikolata  
Mısır gevreği

Margarin, yumurta, portakal kabuğu rendesi, yarım portakalın suyunu, kabartma tozunu, vanilya ve şekerini koyup yoğurun.  
Sonra mısır nişastasını yavaş yavaş koyup yoğurun.  
Top şekli verin fırında pişirin.  
Sonra benmari usulü çokokremi eritin. İçine azıcık sıvıyağ dökerseniz biraz daha akıcı olmasını sağlarsınız.  
Ayrıca parlak olmasını da sağlar.  
Çikolataya bandırıp sonra da mısır gevreğine bulayıp 15-20 dk. çikolataların donması için bekleyin.

---