



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR GEVREKLİ KURABIYE TOPLARI

250 gr margarin  
4 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
4 su bardağı mısır nişastası  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
2 paket vanilya şekeri  
Üzeri için:  
1,5 şişe fındık kreması (nuss-nougat creme)  
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ  
300-350 gr mısır gevreği

Öncelikle bütün hamur malzemelerini bir kaba alıp güzelce yogurun sonra kabuklu fındık büyüklüğünde parçalar koparıp ister yuvarlak ister uzunlamasına şekil verip biraz aralıklı olarak tepsiye dizin önceden ısıtılmış 175 °C'li fırında altı çok hafif kızarana kadar pisirin ( üzeri hiç kızarmıyacak ).  
Bu arada sürme çikolatayı ve sıvıyağı kaseye alıp benmari usulü eritin, mısır gevreğini robotta biraz çekin ve sogumus olan kurabiyeleri önce çikolataya sonrada mısır gevreğine bulayıp servis tabagina alın, çikolatası donduktan sonra servis yapın.