



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR NİŞASTALI KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
500 gr mısır nişastası
1 Tane pudra şekeri
2 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu

Sana hamur işi yağ elle yumuşatılır. Bütün malzemeler katılarak hamur yapılır. Biraz yumuşak görünürse (nişastanın kalitesine bağlı olarak bu gerekebilir) üzerine bir kahve fincanı un ilave edilerek hamur yapılır. Hamurdan parçalar alınarak istenilen şekilde verilir (rulo veya yuvarlak) yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir. Orta hareketli fırına sürülüp beyaz kalacak şekilde pişirilir.
