



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR NIŞASTALI KURABİYELER (BREZİLYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

4 su bardağı mısır nişastası
60 gr. hindistancevizi rendesi
1,5 su bardağı toz şeker
1 yumurta
1.5 su bardağı yumuşak margarin
1 tutam tuz

Fırını 180 derecede, ortadan biraz sıcak olarak kızdırın. Derin bir kaptaki nişastayı, şeker, tuz ve hindistancevizi rendesi ile iyice karıştırın. Üzerine yumurtayı ve küçük parçalar halinde margarini ekleyin. Parmak uçlarınız ile çalışarak tart hamuru gibi bir hamur yapın. Hamuru uzunlamasına yuvarlayarak 5 cm. çapında uzun, salam gibi kalın bir rulo haline getirin. Bir fırın tepsisini yağlayın. Daha sonra bu rulodan 2,5 cm. kalınlığında dilimler kesin. Bu dilimleri yağladığınız tepsiye dizin. Bir çatalın ucuyla üstlerini çizerek süsleyin ve sıcak fırına atarak 15 dakika pişirin. Kurabiyeleriniz tamamen soğuyunca dikkatlice bir pasta tabağına alarak servis yapın.

Not: Kalanları derseniz hermetik yani kapağı çok iyi kapanan, hava geçirmeyen teneke bir kutuda saklayabilirsiniz.