



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KURABIYE

125 gr margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı tepeleme pudra şekeri
1,5 su bardağı mısır unu
2,5-3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 adet limon kabuğunun rendesi
Üzeri için:
1 kase toz şeker

Oda sıcaklığında margarinini pudra şekeri vanilya ve yumurtayı yoğurma kabında karıştıralım. Sıvı yağ ve limon kabuğu rendesini ekleyelim. Karıştıralım. Mısır unu ve kabartma tozunuda ekleyerek yoğurmaya başlayalım. Yavaş yavaş unu ekleyelim yoğuralım. Yumuşak bir hamur olmalı. Hamurdan yaklaşık 55 adet kadar toplar yapalım toz şeker batırıp fırın tepsimize dizelim. 175-180 derecede fazla kurutmadan hafif pembe pişirelim.

