



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZ PUDİNGLİ KURABIYE

Malzemeler

3,5 su bardağı süt [soğuk]

1,5 su bardağı un

4 çorba kaşığı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 paket muzlu puding

125 gr oda sıcaklığında yumuşamış margarin

Üzeri için pudra şekeri

Yapılışı

Önce pudingi tarife göre sütle pişirin. Ocaktan alıp karıştırarak soğutun. Bu arada kurabiyenin hamurunu hazırlayın. Yoğurma kabının içine unu, margarini, yoğurdu, kabartma tozunu koyup hepsini yumuşak bir hamur yapın. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlak şekil verin. ortasını çukur yapıp 1 tatlı kaşığı muzlu puding koyun. Kapatıp ters çevirin. Fırın tepsisine sıralayın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede pişirin. Pembeleşince çıkarın ve pudra şekeri serpin. AFIYET OLSUN
