



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
1 su bardağı mısır nişastası
Yeteri kadar un
İçi için:
3 adet muz

Yumuşak margarin, yoğurt ve şeker iyice karıştırılır. Üzerine nişasta, kabartma tozu, vanilya ve eli bırakana kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. İki avuç arasında çay tabağı kadar açılır. Ortasına serçe parmak kalınlığında, daire şeklinde doğranmış muz dilimi konur. Kenarlardan bohça gibi kapatılır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye sıralanır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirilir.