



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NESKAFELİ RULO KURABIYE

Malzemeler:

- 125 gr yumuşamış bitkisel margarin
- 3 yemek kaşığı pudraşekeri
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un + 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı neskafe (hazır granül olan)

Oda sıcaklığında iyice yumuşamış olan margarini derin bir kaba koyun. Üzerine tozşeker ve yumurta sarısını ekleyip yoğumaya başlayın. Üzerine vanilya, kabartma tozu, neskafe ve unu azar azar ilave edip kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurun. Ele yapışmayan kulak memesi yumuşaklığındaki hamuru tezgahın üzerine koyup, 6-8 cm kalınlığında rulo haline getirin. Sonra da bu kalın hamur rulosunu keskin bir bıçakla 1 cm eninde kesin. Fırın tepsisine fırın kağıdını yayın ve dilimlediğiniz hamurları yatırarak aralıklı olarak kağıdın üzerine dizin. Fırını 10 dakika önceden ısıtıp, 180 dereceye ayarlayın. Sıcak fırında kurabiyeleri 15 dakika kadar pişirip çıkarın. Sıcakken yumuşak olan kurabiyeler soğudukça sertleşip, kıvama gelecektir. Servis yapabilirsiniz.