



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİŞASTALI AY YILDIZ KURABIYE

- 1 paket margarin
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı nişasta

Karıştırma kabına iyice yumuşamış margarini alıyoruz. Avuç içerisinde parmaklarımızla sıkarak daha da yumuşamasını sağlıyoruz. Üzerine yumurtayı kırıp tekrar karıştırıyoruz. Kabartma tozunu, unu, nişastayı, toz şekeri ilave edip hamurumuzu yoğuruyoruz. Hamurumuzun kıvamı kulak memesi yumuşaklığında olacak. Hamurumuzu merdaneyle 1 cm. kalınlığında açıyoruz. Kalıplarla istediğimiz şekilleri vermekte serbestiz. Yağlanmış fırın tepsisine dizip 170 derecelik fırında ortalama 15-20 dk. pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra servis tabağına diziyoruz. Benmari usulüyle eritilmiş çikolataya, kurabiyelerimizin bir ucunu batırıp, buradan da alıp yeşil fıstığa batırarak servis tabağına diziyoruz. İlikken yenilmesini tavsiye ediyoruz

Not: isterseniz kurabiyelerinizi servis tabağına dizdikten sonra üzerine pudra şekeri eleyebilirsiniz.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017