



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTALI KESME KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Fincanı pudra şekeri
4 Şu Bardağı un
4 Çorba Kaşığı nişasta
1 Paket vanilya
1 Kahve Fincanı sıvı yağ
3 Çorba Kaşığı pudra şekeri

Oda ısındaki sana hamur işi yağla şekeri mıcıklayarak karıştırın. Sıvıyağı, 4 bardak kadar unu, nişasta ve vanilyayı ilave edip kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar un ilavesiyle hamur elde edin. Hamuru 2 veya 3e bölüp merdane gibi uzun hale getirin. Verve olarak kesip hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. 150C önceden ısıtılmış fırında içi pişmiş fakat hala beyaz bir halde iken alın. Arzuya göre üzerine pudra şekeri eleyip servis yapın.