



NİŞASTALI KURABIYE

Fevziye Sürmeli

- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Margarini eritin.Sıvı yağ ile çırpın.Yumurta,vanilya,ve toz şekeri ekleyin. Nişasta ve kabartma tozunu ekleyin. Azar azar unu ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hamurdan küçük toplar koparın. Yuvarlayıp tepsiye dizin.150-160 derece fırında üzeri çok pembeleşmeden pişirin. Başka bir tarafta, fırın poşetinin içerisine yeterince pudra şekeri ve tarçın koyun. Fırından çıkan kurabiyeleri poşete koyup sallayın ki karışıma bulansınlar.

Not: Kurabiyenin güzel olması için, kurabiye hamurunun canını çıkartmayın. Yani çok yoğurmayın.

