



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTALI KURABIYE

1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı nişasta
1 yumurta
1 paket margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Tüm malzeme yoğrulur.

Ele yapışmayan bir hamur yapılır. Yani kulak memesi kıvamında.
İstenilen şekil verilip 180 derecede pişirilir. Rengi çok değişmemeli.
Üstüne tarçınla karışık pudra şekeri elenir.

