



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI KURABIYE

<https://cook.com.tr>

Un 1 Su Bardağı
Toz Şeker 1 Su Bardağı
Hindistancevizi 1 Kahve Fincanı
Sütlük 1 Çay Kaşığı
Yumurta 2 Adet
Vanilya 1 Adet
Mısır Nişastası 500 Gram

Bütün malzemeleri geniş bir kabın içinde birbirine tutana kadar yoğuruyoruz sonra şekillendirici ile istediğimiz şekli veriyoruz altı yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz ve üstü pembeleşene kadar fırınlıda pişirmeye devam ediyoruz.