



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI KURABİYE

Malzeme:

200 gr tereyağı
2 yumurta
4-5 damla limon suyu
aldığı kadar nişasta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket karbonat
1 kaşık un

Yapılışı:

Bir kap içinde yağ ile pudra şekeri iyice yoğurun. Yumurtaları ve limonun içine koyduğumuz karbonatı ve unu katıp karıştırın. Aldığı kadar nişasta ilave edip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlak veya kedi dili bisküvi şekli verip tepsiye dizin. Isıtılmış fırına verin. Pembeleşinceye kadar pişirin.

[ML® Helezon Kurabiye için tıklayın](#)