



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTALI KURABIYE

Emine Beder

- 2 yumurta
- 1 paket margarin veya tereyağı (yumuşamış)
- 1/2 su bardağı un
- 4 su bardağı buğday nişastası
- 1 su bardağı pudraşekeri
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Hamur yoğuracağımız kaba yumuşamış margarini, pudraşekeri, vanilyayı, yumurtaları alıp karışımı, krem haline gelene dek yoğuralım. Unu, nişastayı, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim Hamurları, margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Önceden ısıtılmış 180° ısıllı fırında kurabiyeleri, üzerleri beyaz kalacak şekilde pişirelim.