



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI KURABİYE

MALZEMELER

400 gr mısır nişastası
1 paket yumuşatılmış margarin
1 su bardağı şeker
2 yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta ve şekeri mikserle iyice çırpın.Sırayla yumuşak margarini, nişastayı,vanilya, kabartma tozu ve unu koyup yoğurun.Hamur kulak memesi yumuşaklığında olacak. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın unlanmış tepsiye dizin.
160 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin.

[ML® Alacalı Kurabiye için tıklayın](#)