



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTALI KURABIYE

3 adet yumurta
1.5 su bardağı şeker
1/2 paket margarin
1/2 kg. mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Un

Bir kaptaki yumurta ve şekerini karıştırın. Sonra küçük parçalar halinde kesilmiş margarin ekleyin. Sırasıyla nişasta, kabartma tozu, vanilya ve alabildiği kadar un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yuvarlayarak şekil verin. Önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin.