



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI KURABİYE

- 1 paket mısır nişastası
- 1 ay bardağı un
- 2 yumurta
- 120 gram tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay bardağı parça okolata

Yoğurma kabının içinde mısır nişastası ve unu karıştırın. Yumurtaları, tereyağını, kabartma tozunu ve vanilyayı içine katıp yumuşak bir hamur haline getirin. Son olarak da parça okolataları ekleyip hamurdan iri yuvarlak parçalar yapın. Bu hamurları fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın çünkü hemen dağılılabılır. Çayın yanında, kahvenin yanında servis yapabilirsiniz.