



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİŞASTALI MISIR GEVREKLİ KURABIYE

1 su bardağı şeker  
3 tane yumurta  
Yarım paket margarin  
1 su bardak un  
4 su badak mısır nişastası  
1 paket kabartmatoru  
Üzeri için:  
2 çorba kaşık margarin  
4-5 kaşık çokokrem  
2 su bardağ mısır gevreği

Önce margarin, yumurta ve şeker yoğrulur. Sonra içine diğer malzemeler de katılarak bir hamur elde edilir.

Küçük top şekli verilerek sıcak fırında üzerleri hafif çatlayana kadar pişirilir.

Ayrı bir yerde çokokrem ve sıvıyağ benmari usulüyle eritilir. Mısır gevrekleri de robotta çekilerek derince bir kaba alınır.

Pişen kurabiyeler soğuduktan sonra önce çikolatalı karışıma sonra da mısır gevreğine bulanarak servis edilir.

