



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAKET KURABIYE

250 gr. oda sıcaklığında margarin
2 adet yumurta
1,5 su bardağı pudra şekeri
2 paket buğday nişastası
2 su bardağı un
1 paket vanilya
yarım paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı kakao

- 1.Yumurta pudra şekeri ve yumuşak margarini bir kaptaki karıştırın. Nişasta vanilya un ve kabartma tozunu ekleyin. Unu hamurun yumuşaklığına göre azaltın veya arttırın. Hamuru yoğurun.
- 2.Hamurdan limon büyüklüğünde parça ayırın. Ve bu parçaya kakao ekleyip yoğurun ve bir kenara alın.
- 3.Hediye paketi yapmak için; hamuru açın kare şeklinde kesin ve kakaolu hamurdan fiyonk yapıp süsleyin.
- 5.Yağlı kağıt serilmiş tepsiyle fırına verin ve üzeri hafif pembeleşinceye kadar,175 derecede 20-25 dakika pişirin

