



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPATYA KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram tereyağı
5 orba kaşığı pudra şekeri
1 paket mısır nişastası
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un

Oda sıcaklığında yumuşamış yağ ile pudra şekerini iyice karıştırın. Sonra nişasta ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Alabildiğı kadar unu ve kabartma tozunu da ekledikten sonra kulak memesi kıvamına gelene kadar geniş bir kaptı yoğurun.

Hazırladığınız hamuru varsa papatya kurabiye kalıpları ile şekillendirin. Yağlanmış tepsiye kurabiyelerinizi dizin. 200 derece fırında üstleri pembeleşene kadar pişirin. Arada kürdan ile içi pişmiş mi diye kontrol edin. Kurabiyeler soğuduktan sonra üstlerine pudra şekeri serperek servis edebiliriz.

