



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES NİŞASTALI KALBİM KURABİYESİ

1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket (200 gr) patates nişastası  
1 adet portakal kabuğu rendesi  
250 gr oda sıcaklığında margarin  
1 adet yumurta  
1 paket vanilya  
Yarım çay bardağı taze sıkılmış portakal suyu  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Aldığı kadar un

Bir kaptaki margarini, yumurta, portakal kabuğu rendesi, portakal suyu ve vanilyayı karıştırın.

Pudra şekerini eleyerek ekleyip tekrar karıştırın.

En son olarak patates nişastası, un ve kabartma tozunu da eleyerek ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.

Streç film ile sararak buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Fırınınızı 175 dereceye ısıtın.

Buzdolabınızdan çıkardığınız hamurunuzu yağlı kağıt üzerinde 3 mm kalınlığında açarak, dilediğiniz kurabiye kalıplarıyla kesip, spatula yardımı ile yine yağlı kağıt serili tepsinize aktarın. Isınmış fırınızdaki 20 dakika kadar pişirin.

---