



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ KURABIYE

2,5 su bardağı un
100 gram tereyağı
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kakaolu puding
1 paket kabartma tozu

Sıvı yağ, tereyağı ve yumurtayı bir kaba alın ve iyice karıştırın.

Daha sonra puding ve kabartma tozunu da ilave edin.

Ardından unu yavaş yavaş ekleyerek iyice karıştırın ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlak bir şekil verin.

Kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırına verip üzeri çatlayana kadar pişirin.

Fırından çıkarıp bir süre dinlendirdikten sonra istediğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.

