



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REZİDANS KURABİYESİ

1 paket premium tereyađı
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı tarçın
3 adet karanfil
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı mısır nişastası
Alabildiđi kadar un

Yumuşak tereyağı, şekeri ve yumurta mikserle çırpılır. Dövülmüş karanfil, zencefil, tarçın, nişasta ve kabartma tozu ilave edilir. Kısa süre karıştırdıktan sonra ele yapışmayan kıvama gelene kadar azar azar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan küçük kayısı kadar parçalar alınır, yuvarlanır, tepsiye dizilir. 190 derece sıcak fırına verilir. Açık pembe renk alana kadar pişirilir.