



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI KURABIYE

1 paket margarin (250gr)
2 tane yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı nişasta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı
Aldığı kadar un (yaklaşık 2-3 su bardağı un gider)

Önce margarini ocakta kaynatmadan eritin ve soğutun. Hamuru yoğuracağınız kabın içine margarini, şekerini koyun. Bunun içine nişastayı, yumurtaları, kabartma tozunu ve damla sakızını, aldığı kadar unu kulak memesi kıvamında hamur yapın ve iyice yoğurun. Yarım saat dinlendirin.

Hamuru 1 cm kalınlığında açın. İsteddiğiniz şekilli kalıplarla kesin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Kurabiyeleri yerleştirin. 150 derecede pişirin. İsterseniz üstüne renkli şekerlemeler serpip fırına öyle verin.

[ML® Sakızlı Kurabiye için tıklayın](#)[ML® Sakızlı Girit Kurabiyesi için tıklayın](#)

