



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI KURABIYE

Malzeme:

500 gram Bizim Mutfak Mısır Nişastası

250 gram Bizim Margarin

250 gram Bizim Mutfak Un

300 gram Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

3 adet yumurta

5 gram damla sakızı

Üzeri için :

Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Damla sakızını havanda dövün. Kurabiye hamuru için tüm malzemeyi derin bir kaba alıp karıştırın ve yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin. Fırın tepsisini yağlayın ya da yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru unlanmış tezgahta merdaneyle açın. Şekilli kalıplar ile kesip kurabiyeleri tepsiye aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudraşekeri serperek servis yapın.