



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFİN KURABIYESİ

1 SU BARDAĞI PUDRA ŞEKERİ
2 ADET YUMURTA
1 PAKET MARGARİN
3 YEMEK KAŞIĞI UN
500 GR BUĞDAY NIŞASTASI
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 PAKET VANİLYA
1 TATLI KAŞIĞI KAKAO
HAZIRLANIŞI

MARGARİN VE PUDRA ŞAKERİNİ BİRLİKTE BİR KASEDE ÇIRPIYORUZ SONRA 2 ADET YUMURTAYI DA EKLEYEREK ÇIRPMAYA DEVAM EDİYORUZ SONRA BUĞDAY NIŞASTASI, UN, KABARTMA TOZU, KAKAO VE VANİLYAYI DA EKLİYEREK KARIŞIMI YOĞURUYORUZ. YOĞURDUĞUMUZ HAMURDAN CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE TOPLAR KOPARARAK AVUÇ İÇİMİZLE YUVARLAK BİR ŞEKİL VEREREK TEPŞİYE DİZERİZ. ORTA DERECELİ FIRINDA 20 DK PİŞİRİYORUZ.

