



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER KURABIYE

- 2 ay bardađı un
- 1 paket mısır nişastası
- 1 adet yumurta
- 3 orba kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 3 orba kaşığı pudra şeker

Bir kabin içine mısır nişastası ile 1 çay bardağı unu karıştırın. İçine kakao ve şeker ekleyip harmanlayın. Tereyağını, yumurtayı elinizi biraz zorlayarak yoğurun. Kahveyi ve diğer malzemeleri içine ekleyip hamur haline getirin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve yağlanmış unlanmış tepsiye dizin. İstenirse değişik şekillerde sıkıp tepsiye dizilebilir. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 10 dakika pişirin. Fırından alıp pudra şekerine bulayın. Servis tabaklarına alıp soğumaya bırakın.