



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE

Yarım paket margarin
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı nişasta
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
Aldığı kadar un
İsteğe göre ceviz de katabilirsiniz.
Üzeri için:
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın

Bir kapta tüm malzemeleri yoğurun. Hamuru yoğururken unu azar azar ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edin. Yoğurduğunuz hamurdan misket büyüklüğünde parçalar kopararak şekil verin ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Pişen kurabiyeleri soğumaya bırakın. Ayrı bir kapta üzeri için tarçın ve pudra şekerini karıştırın. Hazırladığınız toz karışıma soğuyan kurabiyeleri bulayın ve servis tabağına dizin.