



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARÇINLI KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Yemek Kaşığı üzeri için; tarçın
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Su Bardağı mısır nişastası
- 1 Su Bardağı üzeri için; pudra şekeri
- 1 Paket margarin
- 1 Adet kabartma tozu
- 0,5 Su Bardağı pudra şekeri

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini ve şekeri yoğurma kabına alın. Yumurta sarısının da ekleyip mıcıklayın. Nişasta ve kabartma tozunu ilave dip yoğurmaya başlayın. Unu yavaş yavaş ilave edip çok yumuşak olmayan bir hamur yoğurun. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Hamuru üç parçaya ayırıp her bir parçayı rulo yapıp verev şekilde dilimleyin. Hafif yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Pudra şekeri ve tarçını karıştırın. Fırından aldığınız sıcak kurabiyeleri tarçınlı şekerle bulayın. Soğuyunca servis yapın.