



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE

150 Gr Sana Hamurışı
50 gr tarçın
1 Yemek Kaşığı limon suyu
1 Fiske tuz
1 Su Bardağı nişasta
1 Çay Kaşığı karbonat
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı pudra şekeri

Şekerle erimiş margarini iyice karıştırın. Yumurtayı, tuzu ve limon suyunu da ekleyip karıştırın. Sonra nişasta, karbonat ve 2 bardak unu da ekleyerek iyice yoğurup yumuşak bir hamur elde edin. Fırın tepsisini yağlayıp üzerine un serpin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yassı yuvarlaklar yaparak tepsiye dizin. Üzerlerine çatala çizgi şekli verin. Kurabiyeleri 170 derecedeki fırına verip pembeleşene kadar pişirin.

Not: Değişik bir tat için bir poşete bir miktar şeker ve tarçın koyup poşedi sallayarak karıştırın. Fırından çıkan kurabiyeleri poşede atarak iyice sallayın. Tarçın ve şeker kurabiyelere yapışıyor. Lezzetli ve hoş görünümlü oluyor.