



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI LOKMALIK KURABIYE

125 gram tereyağ ya da margarin  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Yarım çay bardağı nişasta  
1 yumurta  
2 yemek kaşığı şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
3 su bardağı un  
Bulamak için:  
Yarım su bardağı şeker  
1,5 tatlı kaşığı tarçın

Un dışındaki diğer malzemeleri uygun bir kaba alalım. Unu yavaş yavaş ekleyerek yoğuralım. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edelim. Hamurdan minik parçalar kopartıp yuvarlayalım. Yağlı kağıt serili fırın tepsinde hazırladığımız minik kurabiyeleri dizelim. 180° fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişirelim. Kurabiyeler pişerken uygun bir kaptaki yarım su bardağı şeker ve 1,5 tatlı kaşığı tarçın karıştıralım. İlk sıcaklığı geçen kurabiyeleri şekerli tarçın karışımına atıp bulayalım.

