



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI PASTANE KURABİYESİ

Malzemeler:

- 1 paket margarin (yumuşak)
- 2 çay bardağı sıvıyağ
- 2 yumurta
- 10 kaşık toz şeker
- 2 su bardağı nişasta
- Aldığı kadar un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Yapılışı:

Malzemelerin hepsini sırasıyla karıştırıp yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan bıldırcın yumurtası büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayınız .(bastırmadan) Yağlanmış tepsiye sıralayıp , 200 derecede fırına veriniz.Üzeri pembeleşince fırından alın.BİR poşet içine 1 çorba kaşığı tarçın 1,5 çorba kaşığı toz şeker karıştırıp içine fırından çıkan sıcak kurabiyeleri atıp poşeti sallayınız.Servis tabağına alabilirsiniz.

NOT:POŞET ISIYA DAYANIKLI OLMALIDIR!

AFİYET ÖLSÜN