



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TIRTIL KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 ay Bardađı hindistan cevizi
- 1 Adet vanilya
- 1 ay Fincanı bitter okolata
- 1 ay Bardađı marmelat
- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet kabartmatozu
- 3 orba Kaşığı mısır nişasta
- 2 Adet yumurta
- 1 Bardak pudra şekerı
- 1 Bardak sıvı yağ
- 6 Bardak un

hindistan cevizi dışında kalan bütün malzemeleri, büyük bir yoğurma kabına koyup karıştırarak yumuşak bir hamur elde edelim. Hamur hazır olduktan sonra tepsiye yağlı kağıt serelim ve tirtil kurabiye kalıbı da denen tirtil kurabiye aparatıyla kurabiyeleri tepsiye sıkalım