



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOZLU KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket kartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı çok ince çekilmiş fındık

Hamur malzemesiyle şekil alabilen bir hamur yoğrulur. Sonra top şeklinde kurabiyeler yapılır. Kurabiyeler suya hemen batırılır ve çıkarılır. Ardından tarçın, şeker ve fındık karışımına bulanır. Az yağlanmış tepsiye sıralanır. Önceden kızdırılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.