



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UÇAN KURABIYE

3 Adet yumurta
12 orba Kaşığı un
2 Kutu mısır nişastası
1 Paket pudra şeker
12 orba Kaşığı vişne reçeli
1 Paket Sana Klasik

Hamur yoğuracağınız kaba yumurtaları kırın. Mikserle iyice çırpın. Küçük parçalar halinde kestiğimiz Sana Klasik margarini ekleyin. Birkaç dakika mikserleyin. Mısır nişastasını ve pudraşekerini ilave edin. Mikserle karıştırmaya devam edin. Unu eleyerek ekleyin. Hamur şekline gelene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayıp,dilediğiniz şekli verin. Fırında pişirin. Kurabiyeler ılıdıktan sonra servis tabağına alıp yanına vişne reçeli ile birlikte servis yapın.