



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEFİS UN KURABİYESİ

1 Paket Sana Hamurışı
1 Çay Fincanı pudra şekeri
200 gr mısır nişastası

Sana hamur işini oda sıcaklığında yumuşatın. derin bir kaba yağı alın üzerine 200 gr mısır nişastasını ve 1 çay fincanı pudra şekerini ilave edin iyice yoğurun tüm malzemeler karıştıktan sonra azar azar un ilave edin yumuşak bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun sonra tepsiye yağlı kağıt koyun ve un kurabiyesine yuvarlar şekiller verin 170 derecelik fırında 20- 25 dk pişirin ama çok kızartmayın çıkardığınızda mükemmel bir kurabiye olacak.