



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI KURABİYE

1 paket oda sıcaklığında margarin
1,5 çay bardağı pudra şekeri
4,5 yemek kaşığı tepeleme un
2 paket vanilya
2 su bardağı nişasta

Un, nişanta, vanilya ve pudra şekeri bir kaba konulup karıştırılır. Başka bir kabta margarin köpürene kadar çırpılır. Unlu karışım eklenip elle yoğurulur. Hamur kıvamını alınca üstü bezle örtülüp soğuk bir yerde 1 saat bekletilir. Daha sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp el ile şekil verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir ve üzeri çattalla çizilir. Önceden ısıtılış fırında 15 dk pişirilir. Fırından çıkınca soğutulup servis edilir.
