



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## KARYAĐDI BSKVS



1 paket tereyađı  
1 su bardađı pudra Őekeri  
1 su bardağı mısır niŐastası  
2 su bardađı un  
1 ay kaŐıđı kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Yarım ay kaŐıđı tuz  
2 orba kaŐıđı kakao  
zeri için;  
2 orba kaŐıđı pudra Őekeri

- # YumuŐak tereyağı ve pudra Őekeri parmak uçlarıyla birbirine yedirilir.
- # zerine kakao, niŐasta, tuz, 1 su bardağı un, kabartma tozu ve vanilya katılır, yoğurmaya baŐlanır.
- # Kalan uz azar azar eklenerek, hamur yoğurma iŐlemi tamamlanır, hamur buz dolabında yarım saat bekletilir.
- # Orta büyüklükte fırın tepsisi yağlanır. Dinlenen hamur tepsiye parmak uçlarıyla bastırarak yerleŐtirilir, yarım kibrit kutusu büyüklüğünde dilimlenir.
- # Kurabiye önceden ısıtılmıŐ kızgın 200 derece fırına verilir, 15 dakika piŐirilir.
- # Sıcak durumdayken kesik yerleri tekrar kesilir. zerine pudra Őekeri serpilir.
- # Sođuyunca servise sunulur.

**Not:** Kurabiye fırından çıktığında yumuŐak olacağı için, keserken kırılmaz.