ÇEREZLİ KURABİYE

1 paket tereyağı (250 gram)
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı iri çekilmiş antepfıstığı
1 çay bardağı iri çekilmiş fındık
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz
1 çay bardağı iri çekilmiş badem
1 su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı kadar süt
Alabildiği kadar elenmiş un

Öncelikle tereyağı yakmadan eritilir ve ılıtılır, bir karıştırma kabına aktarılır.
Üzerine, pudra şekeri ve süt eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır. Nişasta katılır biraz daha karıştırılır.
Bütün çerezler karışıma ilave edilir. Bundan sonra, biraz unla karıştırılmış kabartma tozu ve karışım toplanana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamur yarım saat dinlendirilir. Şekillendirmeye başlamadan hemen önce fırın 200 dereceye ısıtılır.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır sonra yassılaştırılır. Fırın tepsisine dizilir.
Kızgın fırına verilir, 10-15 dakika açık pembe renk alanam kadar pişirilir.
Ilık servis yapılır.

Not: Verilen ölçülerde 24 adet kurabiye çıkar.