



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

KUM FIRTINASI



Yarım paket margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 su bardađı pudra Őekeri
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
Kum için:
2 orba kaŐıđı pudra Őeker
1 orba kaŐıđı kakao
1 paket vanilya

- # Yođurma kabına yumuŐak margarin ve pudra Őekeri konur, parmak uçlarıyla biraz karıŐtırılır.
- # Yumurta ve sıvıyağ ilave edilir. Prz kalmayana kadar birbirine yedirilir.
- # Unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu ve ele yapıŐmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve üzerine bastırılır. Yağlı kağıt serilmıŐ tepsiye dizilir.
- # Kurabiyeler 200 derece sıcak fırına verilir. Açık pembe renk alana kadar piŐirilir. (yaklaŐık 10 dakika)
- # Pudra Őekeri, kakao ve vanilya iyice karıŐtırılarak kum hazırlanır.
- # Fırından çıkan sıcak kurabiyelerin üzerine kum, çay süzgeci yardımıyla biraz havadan savurarak serpilir.
- # 10 dakika sonra ikram edilebilir.

Not: Kum Fırtınasının kumu için kakao yerine ince ekilmıŐ kahve de kullanılabilir.