



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## NÖBET KURABİYESİ



- 1 Paket margarin (250 gr.)
- Yarım kahve fincanı ayçiçek yağı
- 4 Tatlı kaşığı çilekli toz içecek
- 1 Su bardağından biraz fazla pudra şekeri
- 2 Su bardağı un
- 2 Su bardağı mısır nişastası
- 2 Çay kaşığı kabartma tozu
- 1 Paket vanilya

- # Oda ısısında yumuşamış margarin yoğurma kabına konur, üzerine pudra şekeri ve çilekli toz içecek eklenir, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # Üzerine ayçiçek yağı, vanilya, kabartma tozu, yavaş yavaş yedirerek un ve nişasta eklenir, yoğrulur.
- # Pembe renkte, orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Üzeri kapalı olarak buzdolabının alt rafında 20 dakika dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur dörde bölünür. Her parça avuç aralarında beze yapılır, sonra düz bir zeminde oklava gibi uzun kalın bir çubuk yapılır.
- # 2 parmak arıyla, bıçakla vev olarak kesilir.
- # Diğer 3 parçaya da aynı işlem yapılır.
- # Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir.
- # Önceden çok kızdırılmış 200 derece fırında pembe rengi bozulmayacak şekilde çok kısa süre pişirilir. (10 dakika kadar)
- # Soğuyunca servis yapılabilir. Sonraki günlere ikram edilirse daha iyi olur.

**Not:** Bu kurabiyenin aslı, renk verici özelliği olan nöbet şekerinden yapıldığı için bu adı almıştır.