



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

BEĞENDİM KURABİYESİ



- 1 Paket margarin
- 3 Su bardağı un
- 1 Su bardağı mısır nişastası
- 2 Adet yumuta
- 1,5 Su bardağı pudra şekeri
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu

- # Yumuşak margarin çukur bir kaba konur, üzerine yumutalar kırılır, pudra şekeri eklenir.
- # Malzemeler parmak uçlarıyla birbirine yedirilir.
- # Üzerine nişata, vanilya, kabartma tozu ve yoğurdukça elenmiş un eklenir.
- # Hamur üzeri kapalı olarak 15 - 20 dakika dinlendikten sonra 4 eşit parçaya ayrılır.
- # Her parça çalışma tezgahının üzerinde, baş parmak kalınlığından biraz daha kalın şekilde silindir yapılır.
- # Silindir, toz şeker serpilmiş zeminin üzerinde yuvarlanır. Bıçakla 2 parmak kalınlığında vev olarak kesilir.
- # Diğer kalan parçalar da aynı şekilde tamamlanır, yağlanmış fırın tepsisine biraz aralıklı olarak dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hafif pembe renkte pişirilir.
- # Fırından çıkınca soğutulur, servise sunulur.

Not: Beğendim kurabiyesi yapımı kolay, eski bir tariftir.