



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

## ELİT KURABIYE



- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 1 Adet yumurta
- 2 ay bardağı mısır nişastası
- 1,5 çay bardađı pudra Őekeri
- 1 Paket kabartma tozu
- Alabildiđi kadar un
- zeri için;
- 3 orba kaŖıđı toz Őeker
- 1 orba kaŖıđı tarçın

- # Oda ısısında yumuŖamıŖ margarin, yumurta ve pudra Őekeri ukur bir kabın içinde çatalla ezerek karıŖtırılır.
- # zerine nişasta ve kabartma tozu eklenir, yoğurmaya baŖlanır. Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiŖ un katılır.
- # Hamur 4 eŖit parçaya ayrılır. Her parçadan tezgah üzerinde baŖ parmak kalınlığında olacak Őekilde uzun çubuklar yuvarlanır.
- # Keskin bir bıçakla çubuklar 2 parmak kalınlığında kesilir.
- # YađlanmıŖ fırın tepsisine kurabiyeler aralıklarla dizilir. 190 derece önceden ısıtılmıŖ fırına tepsi verilir.
- # Kurabiyelerin piŖmesine yakın fırından alınır. Sıcak haldeyken tarçın, toz Őeker karıŖımına bulanır.
- # Elit kurabiyeler soğuyunca servis yapılır.

**Not:** Kurabiyeler tam piŖerse, tarçın, Őeker karıŖımı kurabiyenin dıŖ yüzeyine yapıŖmaz.