



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

BURGULU KURABIYE



3,5 Su bardağı mısır nişastası
1 Paket oda ısısında yumuşamış margarin
2 Yumurta
2 Çay bardağı pudra şekeri
2 Çay bardağı un
1 Çay kaşığı karbonat
2 Çorba kaşığı kakao

- # Nişasta hariç tüm malzemeler karıştırılır.
- # Nişasta bu karışıma azar azar eklenir.
- # Elde edilen hamur ikiye bölünür, yarısına kakao eklenir
- # Beyaz parçadan parmak uzunluğunda çubuklar yuvarlanır.
- # Kakaolu parçadan aynı şekilde parmak uzunluğunda çubuklar yuvarlanır.
- # İki renk çubuklar önce ucundan tutulur ve birbirlerine dolandırılır., sonu da tutturulur.
- # Burgular yağlanmamış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında burguların beyazları sararmayacak şekilde pişirilir.

Not: Nişastanın azar azar eklenmesinin nedeni, pürüzsüz ve kolay toplanabilmesi içindir.