



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

ELİT KURABIYE



- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 1 Adet yumurta
- 2 ay bardağı mısır nişastası
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 1 Paket kabartma tozu
- Alabildiğı kadar un
- zeri için;
- 3 orba kaşığı toz şeker
- 1 orba kaşığı tarçın

- # Oda ısısında yumuşamış margarin, yumurta ve pudra şekeri çukur bir kabın içinde çatalla ezerek karıştırılır.
- # zerine nişasta ve kabartma tozu eklenir, yoğurmaya başlanır. Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar elenmiş un katılır.
- # Hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parçadan tezgah üzerinde baş parmak kalınlığında olacak şekilde uzun çubuklar yuvarlanır.
- # Keskin bir bıçakla çubuklar 2 parmak kalınlığında kesilir.
- # Yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeler aralıklarla dizilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırına tepsi verilir.
- # Kurabiyelerin pişmesine yakın fırından alınır. Sıcak haldeyken tarçın, toz şeker karışımına bulanır.
- # Elit kurabiyeler soğuyunca servis yapılır.

Not: Kurabiyeler tam pişerse, tarçın, şeker karışımı kurabiyenin dış yüzeyine yapışmaz.