

Nisastali Kurabiye

Malzemeler

1 su bardagi nisasta

1 yumurta

125 gr margarin/ tereyagi

1 su bardagi pudra sekeri

Aldigi kadar un (azar azar ekleyin)

1 cay kasigi kabartma tozu

Yapilisi

Ilk once yumurtayi ve ince dilimler halinde kesilmis ve yumusamis margarini/ tereyagi mikserle iyice cirpin.

Pudra sekeri, nisasta ve 1 cay bardagi un ve kabartma tozunu karistirip yumurtali karisima ekleyin.

Tahta bir kasikla karistira karistira birlestirin hamuru.

Un ilaveleri yapa yapa ellerinizle yogurarak yumusacik ve ele yapismayan bir hamur elde edin.

Hamurdan minik parcalar koparip yuvarlayin ve yagli kagit serilmis tepsiye dizin.

Onceden isitilmis 180 derecedeki firinda 10-12 dk (altlari hafif pembelesmeyene baslayana dek) pisirin.