

## Tarcinli Kurabiye

### Malzemeler

250 margarin ya da tereyag

4 yemek kasigi pudra sekeri

3 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 su bardagi bugday veya misir nisastasi(eklemeden de yapabilirsiniz)

Uzeri icin:

3 yemek kasigi pudra sekeri

3 yemek kasigi tarcin

### Yapilisi

Oda sicakliginda bulunan yagimiza sekeri ekleyerek krema kivamina gelinceye kadar cirpilir.

Icerisine un , kabartma tozu , vanilya , nisasta ilave edilir.

Hamur kivama gelene kadar un ilave ediniz.Istenilen kivama gelince kucuk kareler halinde sekil verilir.

Onceden isitilmis 180 derece firinda uzeri hafif pembe olana kadar pisirilir.

Kurabiyeler sogudugu zaman uzerine pudra sekeri tarcin karisimi serpilir ve afiyetle tadina bakilir.