BEYAZ KURABİYE

Malzemeler ;

1/2 Kg Mısır Nişastası

1 paket Margarin

1 adet Yumurta

1 su bardağı Pudra Şekeri

1 çay kaşığı Karbonat

Yapılışı:

Yoğurma kabına nişasta, yumurta, eriyip ılınmış margarin, pudra şekeri ve karbonatı ilave edip, margarin donmadan çabuk ve seri şekilde yoğurun.

Hamur gevşek ise biraz nişasta ilave edilebilir. Cevizden biraz büyük bezeler koparıp, yuvarlak küçük toplar halinde tepsiye dizin. Altı üstü bembeyaz iken kızartmadan fırından alın.