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.