



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALMAN KURABİYESİ

1 bardak sıvıyağ
5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı maya
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tarçın

Bir kaptaki sıvıyağı, unu, tarçını ve mayayı iyice karıştırıp hamur haline getirin, daha sonra üzerine nemli bir bez örtüp ılık yerde 20-25 dakika bekletin.

Hamuru unladığınız tezgaha yerleştirip merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında açın.

Hamurdan dilediğiniz gibi şekiller kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Kurabiyelerin üzerine önce çırpılmış yumurta sarısı sürün, ardından toz şeker serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana kadar pişirin.