



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

1 su bardağı erinmiş yemeklik margarin
1 su bardağı pudra şeker
2,5- 3 su bardağı un
Yarım paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu

Porselen veya cam bir kasede yağ ile pudra şeker iyice karıştırılıp krem haline getirilir.
Elenmiş un, vanilya, kabartma tozu konup, sertçe bir hamur yapılır.
Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlanır. Tepsiyeye dizilip orta hararetli fırında beyaz olarak pişirilir.
Sıcakken üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.
Kurabiyeler ertesi güne kadar bekletilirse daha iyi olur.

Not: Kurabiyeleri pişirmeden, üzerine kabuğu çıkarılmış yarım badem yapıştırabilirsiniz.

[ML® Elit Kurabiye için tıklayın](#)

