



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KURABIYE

Hamur:

200 g un,

80 g şeker,

1 paket vanilya,

2 yumurta sarısı,

100 g soğuk tereyağı,

Üstü:

1 yumurta akı,

250 g pudra şekeri,

gıda boyası.

Hamur: Soğuk ellerle çabucak hamur yoğurun. Hamuru top halinde folyoya sarın ve en az 1 saat soğuk bir yerde bekletin. Soğuduktan sonra hamuru unlu zemin üstünde bıçak sırtı kalınlığında açın. Çeşitli şekiller kesin. Şekilleri kağıtlı bir tepsiye dizin. Fırını 175 derecede ısıtın, kurabiyeleri 10 dakika pişirin. Piştikten sonra kağıt ile birlikte tepside alını ve soğumaya bırakın.

Üstü: Yumurta akını biraz çırpın, azar azar pudra şekeri ilave edin. 1-2 kaşık dolusu kadarını bir torbanın içine koyun, gerisini gıda boyaları ile boyayın. Renkli şekeri sürün, torba içindeki şekerle garnitür yapın.