



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KURABİYESİ

Malzeme :

- 1 adet yumurta,
- 1 küçük paket sana yağı,
- 2 kahve fincanı şeker,
- 6 kahve fincanı un,
- 1 paket vanilya,
- 1 paket kabartma tozu,
- 1 fiske tuz,
- badem veya ceviz içi.

Yapılışı:

- 1- Unu hamur tahtasına eleyiniz.
- 2- Unun ortasını açıp içine 1 yumurtayı, yumuşak haldeki sanayağını, pudra şekerini, vanilyayı, kabartma tozunu, tuzu koyup bir hamur yapınız.
- 3- Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz.
- 4- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elle biraz düzelterip fırın tepsisine koyunuz.
- 5- Hamurların üzerlerine birer badem veya ceviz yapıştırıp kızdırılmış fırına tepsiye koyup orta hararetle fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.
- 6- Fırından çıkınca üzerine pudra şekeri serpip servis yapınız.

[ML® Kalbur Kurabiyesi için tıklayın](#)