



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

UN KURABİYESİ

Malzeme :

250 gr. vita yağı,
250 gr. pudra şekeri,
500 gr. un,
20-25 adet badem içi.

Yapılışı:

- 1- Yağı ve pudra şekerini porselen bir kaseye veya bir tepsiye koyup elle karıştırma, karıştırma beyazlatınız.
- 2- Sonra unu ilave edip tekrar karıştırınız.
- 3- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp düzeltip tepsiye koyunuz.
- 4- Hamurların üzerine bir badem yapıştırınız.
- 5- Hafif hararetli fırında hafif beyaz renkte kuruyuncaya kadar pişiriniz.
- 6- Soğuyunca üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapınız.

[ML® Sakızlı Girit Kurabiyesi için tıklayın](#)
