



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

Elif Korkmazel

3 su bardağı un
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağı
1 paket vanilya
1 çay bardağı pudra şekeri

Derin bir kabın içinde sıvı yağ ve tereyağını iyice ezdikten sonra üzerine pudra şekerini döküp karıştırmaya devam edin. Vanilya ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Elde ettiğiniz yumuşak hamurdan parçalar koparıp şekil verin, 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirin.