



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALEP İŞİ UN KURABIYESİ

Kullanılacak malzeme:

8 kahve fincanı un,
200 gr tereyağı,
3 kahve fincanı pudraşeker,
1 kahve kaşığı vanilya.

Yapılışı:

Tereyağı porselen bir kâseye konur. Üzerine şeker dökülür ve tahta kaşıkla ezilerek, yağla şeker birbirine yedirilir. Sonra buna vanilya ile un katılır ve karışım yoğurularak hamur haline getirilir. Hamur kıvamını bulunca, üstü, nemli bir bezle örtülür ve yarım saat kadar dinlendirilir. Yarım saat sonra hamur yeniden yoğurulur, iki elle yuvarlanarak uzatılır ve bir baston durumuna getirilir. Bu hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kesilip her parça iki avuç arasında yuvarlanır ve çok hafif bir biçimde yassılaştırıldıktan sonra, yağa bulanmış tepsiye ikişer parmak arayla dizilir. Fırın orta derecede ısıtıldıktan sonra tepsi içine konur ve fırının derecesi yan yarıya azaltılır. Kurabiyelerin üzeri hafifçe katılaşıncaya kadar, yani yarım saat kadar pişirildikten sonra tepsi fırından çıkarılır ve kurabiyeler bir tabağa aktarılır, soğuduktan sonra servis yapılır.

[ML® Un Kurabiyesi için tıklayın](#)