



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAK KURABIYE

2,5 su bardağı un
50 gram kaymak
4 çorba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1,5 çay bardağı pudra şekeri

Derin bir kabın içinde kaymak ve tereyağını iyice ezin. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırmaya devam edin. Vanilya ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. İstedığınız şekillerde tepsiye dizin. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın.
