



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY KALP KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

1 paket oda sıcaklığında margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un

Tüm malzemeleri geniş bir kabin içine alıp yoğurun. Kurabiye hamurunun kulak memesi kıvamında ele yapışmayan ve şekil alabilen bir hamur olması gerekiyor. Bu şekilde olana kadar azar azar un ekleyebilirsiniz. Hamur hazır olduğunda kalp şeklindeki kurabiye kalıbıyla kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 180 derecede yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra üzerine pudra şekeri dökün.

