



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİCKEY MOUSE KURABİYESİ

Kurabiyesi için:

1 paket margarin

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tarçın

1 su bardağı pudra şekeri

1 çay kaşığı kabartma tozu

Aldığı kadar un

Üzeri için:

Kırmızı ve siyah şeker hamuru

Yapıştırmak için:

Bal

Kurabiye için olan tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırılır ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.

Sonra oluşan hamurumuza streç filme sarılır ve 1 saat kadar buzdolabında bekletilir.

Çıkardıktan sonra merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında açılır hamurumuza ve 1 şeklindeki kalıplarla şekil verilir.

Sonra kurabiyelerimizi yağlı kağıt serili fırın tepsimize dizilir ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dk pişirilir.

Piştikten sonra 15-20 dk kadar bekletilir ve kurabiyelerin soğumasını sağlar.

Soğuduktan sonra şeker hamurlarımıza şekil verilir ve bal yardımı ile kurabiyelerin üzerlerine yapıştırılır.

