



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOEL KURABİYESİ

MALZEMELER

125 gr Margarin
2/3 Su Bardağı Pudra Şekeri
1 Adet Yumurta Sarısı
1 Paket Vanilya
2 Su Bardağı Un
1 Çorba Kaşığı Kuş Üzümlü

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak fırını 160 derecede ısıtın.Yağ, şeker, yumurta sarısı ve vanilyayı küçük bir kapta karıştırın. Hafif bir krema kıvamına gelene dek mikserle çırpın.

Unu eleyerek kaba alın. Kuşüzümlerini ilave edin. Yumuşak bir hamur haline gelene dek karıştırın. Hafifçe unlanmış bir zeminde yumuşak hareketlerle yoğurun.

Hamuru ikiye bölün. Hamurun yarısını iki yaprak yağlı kağıdın arasına koyun. İnce bir hamur haline gelene dek açın. İkinci hamuru da aynı şekilde açın. 20 dakika buzdolabında dinlendirin.

Şekilli kalıplar kullanarak hamuru kesin. Fırının en üst rafında 20 dakika pişirin. Çıkarttıktan sonra 5 dakika tepsinin içinde bekletin. Daha sonra tepsiden alıp, servis yapın.