



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UĞURLU KURABIYE

Yarım paket margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 ay bardağı pudra şekeri
12 adet güllü lokum
1 paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un

Evvela lokumlar buzluğa konur, 1 saat kadar bekletilir. (Bu işlem lokumların kolay doğranmasını sağlar.) Sonra kuşbaşıdan biraz ufak doğranır. Yoğurma kasesine yumuşak margarin, sıvıyağ, yumurta ve pudra şekeri konur elle karıştırılır. Sonra un ve kabartma tozu eklenir. Bütünleşene kadar un eklenerek yoğrulur. En son lokum parçaları konur, kısa süre karıştırılır. Harçtan yarım yumurta kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Kurabiyeler tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana dek pişirilir.