



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## UN KURABIYESİ

Vedat Başaran

500 gr. un  
250 gr. pudra şekeri  
250 gr. tereyağı  
100 gr. badem

Tereyağını derin ve geniş bir kabın içinde el mikseri ile iyice inceltin. Püre kıvamına gelince mikserle karıştırmaya devam ederek pudra şekerini ilave edin. Karışım, krema kıvamına dönüştükten sonra unu ilave edin. Bir tahta kaşık yardımı ile iyice karıştırıp hamur haline getirin. Mutfak tezgahının üstünde biraz yoğurun. Fırın tepsisinin içine yağlı kağıt döşeyin. Yoğurup beklettiğiniz hamuru ortasından uzunlamasına ikiye ayırın. Bir parçasını yuvarlayarak yoğurup 4 - 5 cm kalınlığında bir rulo haline getirin ve 3 - 4 cm boyunda parçalara ayırın. Hamur parçalarını, avucunuzla bastırarak şekillendirin. Fırın tepsisine döşediğiniz yağlı kağıdın üstüne dizip, bir çatal ile üstlerini artı şeklinde çizin. Ortalarına da kabukları soyulmuş iç bademleri yerleştirin. Hamurun diğer yarısını, daha ince ve uzunca bir rulo haline getirin. Üstünü uzunlamasına, çatalla hafifçe bastırarak, çizin. Verevine keserek 2 - 3 cm boyunda parçalara ayırın ve diğer kurabiyelerin yanına dizin. Önceden 100 C derecede ısıtılmış fırının orta rafında 30 dakika pişirin. Pişen un kurabiyelerinin üstüne pudra şekeri serpin ve soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 31.08.2018