



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KURABİYESİ

1.5 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
6 kahve fincanı un
125 gr sana Hamurışı

Bir kaba oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana Hamurışı ile pudra şekerini koyarak, yağı beyaz bir hal alıncaya kadar, elle vurarak karıştırın. Elenmiş unu ve vanilyayı kattıktan sonra, bunları yoğurarak hamur yapın. Hamurun ne fazla cıvık ne de fazla dağılır, yani elde yapışmadan ve dağılmadan ancak yuvarlanabilecek kıvamda olması gerekir. Bazen unlar fazla yağ çekmediğinden yukardaki ölçüyle ele yapışık ve cıvık bir hal alır. O durumda bunlara azar azar olmak üzere bir çeyrek kahve fincanı daha un katmak gerekir. Bu hamuru, tahtada iki el ile bastırarak yuvarlayın; az uzattıktan sonra, uzatılan bu hamurdan istenilen büyüklükte parçalar kesin. Kesilen bu küçük parça hamurları iki avuç içinde top gibi yuvarladıktan sonra, bu yuvarlakları yağlanmış bir fırın tepsisine ikişer parmak ara ile sıralayın. Tepsiyi fırına sürerek hamurların üstlerini sarartmadan kurabiyeleri az ısıdaki fırında 150 derecede 30 dakika pişirin. Kurabiyelerin pişme kıvamı üstlerinin hafifçe kayılaşmasıyla anlaşılır. Kurabiyeleri tabağa alarak üstlerine iki kahve fincanı pudra şekeri serpin ve iyice soğuduktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.06.2023