



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VANİLYALI KURABIYE

Hamur:

100 g tereyağı veya margarin,

40 g pudra şekeri,

1 tutam tuz,

1 paket vanilya,

1 yumurta sarısı,

1 çorba kaşığı krema,

120 g un.

Garnitür:

50 g dilimlenmiş badem,

50 g sütlü pasta çikolatası.

Hamur: Yağı, pudra şekeri, tuzu, vanilyayı ve yumurta sarılarını mikserle koyun ve iyice köpürtün. Kremayı ilave edin. Unu üzerine dökün ve hafifçe karıştırın. Hamuru torbaya doldurun, kağıtlanmış bir tepsiye şekiller sıkın, bademler batırın. Kurabiyeleri 190 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Çikolatayı eritin, kağıt torba ile çizgiler çekin.