



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOEL KURABİYESİ

Saniye Döldüş

Sable hamuru için:

- 1 paket margarin
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 su bardağı pudraşekeri
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

Üzeri için:

- 1'er tatlı kaşığı değişik renklerde gıda boyası
- 1,5 tatlı kaşığı nişasta
- 1 çay kaşığı vanilya
- 3 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 çay bardağı soğuk su

Sable hamurunu hazırlamak için margarin, yumurta sarısı, pudraşekeri, kabartma tozu ve unu derin bir kaptaki kulak memesi kıvamını alana dek karıştırın.

Daha sonra 15 dakika dinlendirin.

Merdane ile açarak kalıp yardımıyla dilediğiniz şekli verin.

Hafifçe yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin.

120 derecede kurabiyeler kırılaşana dek pişirin.

Üzeri için nişasta, vanilya ve tozşekeri suya ekleyin.

Ağır ateşte koyu pelte kıvamını alana dek pişirin.

Kullanacağınız renk miktarı kadar çay tabağı çıkartın.

İçine 1'er tatlı kaşığı pelteden ve çay kaşığının ucu ile dilediğiniz biçimde sürün.

Soğuyan kurabiyelerin üzerine fırça ile dilediğiniz biçimde sürün.

2 saat dinlendirerek servis yapın.

