



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

1. YAŞ KURABIYESİ

Kurabiyesi için:
1 paket margarin
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un
Şeker Hamuru için:
250 gr sade lokum
125 gr pudra şekeri
2 kahve fincanı mısır unu
Biraz su
Gıda boyası
Yapıştırmak için:
Bal

Kurabiye için olan tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırılır ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Sonra oluşan hamurumuzu streç filme saralım ve 1 saat kadar buzdolabında bekletelim. Çıkardıktan sonra merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında açalım hamurumuzu ve 1 şeklindeki kalıplarla şekil verelim.

Sonra kurabiyelerimizi yağlı kağıt serili fırın tepsimize dizelim ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dk pişirelim

Şimdi sıra şeker hamuru yapmada,

Bunun içinde su hariç tüm malzemeleri bir kaba alıyoruz.

Lokumlar sert olduğundan çok az su ekleyip yoğurmaya başlıyoruz.

Biraz sert bir hamur olacak baya bi yoruyor insanı ama hamur haline geliyor sonunda.

İsteğe bağlı ne renk yapılacaksa gıda boyası ekliyoruz biraz daha yoğuruyoruz.

Sonra onu da streç filme sarıp 1 saat buzdolabında bekletin.

Şeker hamurunda tamam olunca onları da aynı şekilde 1 şeklindeki kalıpla şekil verelim.

En son olarak da kurabiyelerimizin üzerine fırça yardımı ile bal sürelim ve üzerlerine şeker hamurunu yapıştıralım.

Sonra dilediğiniz gibi isim şekil verebilirsiniz üzerlerine.



