



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 YAĞLI UN KURABİYESİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 paket margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı pudra şekeri
3,5 su bardađı un

Margarin ve sıvı yağını yoğurma kabına alarak biraz ezin. Üzerine nişastasını ve pudra şekerini dökün. Hemen ardından azar azar ununu ilave ederek ellerinizle yoğurunuz. Hamur koyulaşana kadar yoğurmaya devam ediniz.

Portakal büyüklüğünde bir parça alıp yuvarlayarak şerit haline getirin. Üzerini atal yardımı ile çiziniz. Ardından da hamur ruleti ile kesiniz. Hamurunuzun tamamını bu şekilde uygulayıp tepsiye diziniz.

160 derece fırında 35 dakika pişirip üzeri kızarmadan çıkartınız. Pişen ve soğuyan kurabiyelerinizin üzerine pudra şekeri dökün. Ağızda dağalan un kurabiyesi servise hazırdır.

