



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 ÇEŞİT KURABIYE

125 gram oda sıcaklığına margarin
1/2 su bardağı sıvı yağ (kokusuz)
1/2 su bardağı pudra şekeri (hamur için)
2 yemek kaşığı nişasta (yaklaşık 30 gram)
1 paket vanilya
2 1/2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı tarçın
1/2 su bardağı pudra şekeri (üzeri için)

Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serip kenarda bekletiniz.

Derin bir karıştırma kabı içerisinde margarin ve pudra şekerini mikserle iyice çırpınız.

Krema gibi bir kıvamda olan bu karışıma sıvı yağı ekleyip 1 dakika kadar daha çırpınız.

Un, nişasta, vanilya, tuz ekleyip elinizle bütün malzemeleri bir arada yoğurarak hamur haline getiriniz.

Hazırladığınız hamuru 3 eşit parçaya ayırınız. Bu parçalardan birini sade kurabiye yapmak için önce yuvarlayıp üstünü streç folyo ile kapatınız ve buzdolabında soğumaya bırakınız.

Diğer ikinci hamur parçasına kakao ilave edip tekrar yoğurunuz ve top şekline getirip, üzerini kapatarak buzdolabında soğumaya bırakınız.

Üçüncü hamura tarçın ilave edip yoğurunuz ve diğer hamurlar gibi yuvarlayıp üzerini kapatarak buzdolabında soğumaya bırakınız. Hamurlar buzdolabında yaklaşık 20-30 dakika bekledikten sonra fırının sıcaklığını 150 dereceye getirip ısıtınız.

Hamurlardan birini tezgah üzerinde rulo yapınız. (Hamur yağlı olduğu için tezgahın unlanmasına gerek olmuyor.)

Yaklaşık 35- 40 santim uzunluğunda olacak olan bu rulonun üzerini çatala boylu boyunca hafif bastırarak çiziniz. Yaklaşık 2.5 santim ölçülerinde verev olarak dilimlere kesiniz.

Kestiğiniz dilimleri dikkatlice tepsiye yerleştiriniz.

Diğer hamurlara da sırayla aynı işlemi yapınız.

Isınmış fırına tepsiyi koyarak yaklaşık 25-30 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp tel bir ızgara üzerine çıkarınız ve soğumaya bırakınız.

Tepside soğumaya bırakılmış kurabiyeler çok hafif ılık bir haldeyken üzerlerine pudra şekeri serpiniz. Biraz daha bekletip servis tabağına aktarabilirsiniz.

