



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 MALZEMELİ KURABIYE

1 su bardağı ayçiçek yağı

3 - 3,5 su bardağı un

1 paket toz krem şanti

1 su bardağı ayçiçek yağını derin bir karıştırma kabına alın. 1 paket toz krem şantiyi ve unun 1 bardaklık kısmını ilave ederek karıştırmaya başlayın. 2 su bardağı unu da azar azar ilave edin ve yumuşak, ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Kıvam alan hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve elinizle yuvarlayarak şekil verin. Ardından yağlı kağıt serili bir fırın tepsinin üzerine kurabiyelerinizi aktarın. 175 derecede ısıtılmış fırında rengi hafif değişene kadar 15-20 dakika arası pişirin. Çıkarıp oda sıcaklığında soğuttuktan sonra tüketin.

Not: Fırından çıkardığınız kurabiyeler oda ısısında da sertleşmeye devam edecektir. Onları mümkünse ızgara teli üzerinde dinlendirin.

