



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ MALZEMELİ KURABIYE

3/4 su bardağı ayçiçek yağı (180 ml.)
2,5 su bardağı un (350 gram)
1 paket toz krem şanti (80 gram)
Üzeri için:
4 yemek kaşığı toz şeker (arzuya göre)

Ayçiçek yağın derin bir karıştırma kabına alın.

Elenmiş un ve toz krem şantiyi katıp bu üç malzemeyi özleşene kadar yoğurun.

Kıvam alan kurabiye hamurunu yağlı kağıt üzerinde bir merdane yardımıyla açıp yuvarlak kalıp yardımıyla şekil verin.

Üzerlerini toz şekerle batırıp yağlı kağıt serili fırın tepsinde aralıklı olarak yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, orta rafta 15-20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkan kurabiyeleri oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra ılık olarak servis edin.

Not: Arzuya göre; toz şekerle batırmadan pişirdiğiniz kurabiyeleri, pudra şekerine bulayarak da servis edebilirsiniz.

