



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADAM KURABIYE

- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Derin bir kabın içinde unu, yumurtayı, tarçını, tereyağını, vanilyayı, kabartma tozunu, şekerini harmanlayın. Üzerine ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamuru 20 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamurları merdaneyle açın. Adam kurabiye kalıpları ile kesip tepsiye dizin. 200 derecede 25 dakika kadar pişirin. Çıkınca soğumaya bırakın. Süsleyip paketlere koyabilirsiniz.
