



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞIZDA ERIYEN KURABİYELER

Malzeme:

375 gr. un,

250 gr. soğuk tereyağı,

250 gr. tozşeker,

4 taze yumurta sarısı.

Üstü için:

1 yemek kaşığı kahve kreması ile çırpılmış yumurta sarısı.

Unu, tereyağı ile karıştırıp, şekeri ve yumurta sarılarını ilave edin. Unu azar azar yedin. Hamuru top şeklinde folyoya sarın ve 2-3 saat buzdolabında dinlendirin. Hamuru açıp şekiller kesin. Kurabiyeleri kağıtlı bir tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarılı süt sürün. Fırını 180 derecede ısıtın, kurabiyeleri 8-10 dakika pişirin.