



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKŞEHİR ŞEKERLEMESİ

1 Paket Sana Hamurışı
0,5 Çay Bardağı sıvıyağ
4 Su Bardağı un
1 Su Bardağı pudra şekeri

HAMUR YOĞURACAĞIMIZ KABA ERİTİP ILITTIĞIMIZ MARGARİNİ,PUDRA ŞEKERİNİ VE SIVIYAĞI EKLEYİP ÇIRPALIM. UNU KATIP ÖZLÜ BİR HAMUR YOĞURALIM.HAMURDAN YUMURTA İRİLİĞİNDE PARÇALAR KOPARIP BAŞPARMAK KALINLIĞINDA ÇUBUKLAR YAPALIM.ÇUBUKLARIN İKİ UCUNU BİRLEŞTİRİP HAMURLARA KÜÇÜK BİR SİMİT ŞEKLİ VERDİKTEN SONRA FIRIN KABINA DİZİP,ÖNCEDEN ISITILMIŞ 170 DERECE ISILI FIRINDA KURABİYELERİN ÜZERLERİ BEYAZ KALACAK ŞEKİLDE PİŞİRELİM.