



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN KURABİYESİ

375 Gr Sana Hamurışı
1 Yemek Kaşığı krem şanti
100 gr iri taneli toz şeker
1 Tatlı Kaşığı maya
2 Adet Yumurta sarısı
5 Bardak un

Yağı, unu ve parçalara ayırdığınız mayayı bir el mikseri ile iyice karıştırın. Daha sonra elinizin de yardımı ile yumuşak bir hamur oluşturun. Sıcak bir ortamda üstü kapalı bir biçimde 20 dk.bekletin. Hamuru unlanmış bir zeminde yarım santim kalınlığında açın.6,5 cm çapında ortası 2,5 cm kesilmiş kurabiyeler oluşturun. Halkaları tabanında yağlı kağıt bulunan bir tepsiye yerleştirin,yumurta sarısı ile sıvayın ve şekerleri üzerine serpiştirin. 175 derece ısıda 12-15 dk.pişirin ve soğumaya bırakın.