



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNE KURABİYESİ

250 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı buğday nişastası
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
2,5 - 3 su bardağı un (kontrollü ekleyin)
Üzeri için:
Pudra şekeri (isteğe bağlı)

Oda sıcaklığındaki tereyağını geniş bir kaba alın. Üzerine sıvı yağı ve pudra şekerini ekleyip iyice karıştırın. Nişasta, vanilin ve kabartma tozunu ilave edin.

Unu azar azar ekleyerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayın. Dilerseniz üzerine çatala hafifçe bastırarak şekil verebilirsiniz.

Yağlı kağıt serili tepsiye kurabiyeleri dizin.

Önceden ısıtılmış 170°C fırında, üzeri hafif pembeleşene kadar (10-12 dakika) pişirin.

Kurabiyeler soğuduktan sonra isteğe bağlı olarak üzerine pudra şekeri serpin.