



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞK LOKUMU KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Su Bardağı nişasta
- 1,5 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet kabartma tozu
- 3 Su Bardağı un

Oda sıcaklığındaki margarin, nişasta, yumurta, pudra şekeri ve sıvı yağ karıştırılarak yoğrulur. Kabartma tozu eklenir. Un yavaş yavaş eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Unu birden eklemeyin. Hamur ele yapışmayacak kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Daha sonra şekil verilir. İsterseniz yuvarlak küçük küçük toplar halinde şekil verin. Ben zaman kaybını önlemek için hamuru uzun ince rulo yaptım. Sonra bıçak ile minik minik dilimler kestim. Fırın tepsisine dizilir. (Tepsi yağlanmayacak) 180 – 200 derece fırında pişirilir. Üzeri fazla kızarmadan fırından alınır. Yani beyaz bir kurabiye oluyor.