



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT KURABIYE

1 yumurta
125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
5 çay bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
Üzeri için:
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın

Geniş bir kaba yumurta, toz şeker ve sıvı yağı alın. Oda sıcaklığındaki tereyağını karışıma ekleyip parmak uçlarınızla tereyağları ezin. Karışıma elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip iyice yoğurun. Hamuru eşit bezelere bölün ve elinizle şekil verin. Daha sonra kurabiyeleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Kolay kurabiyelerinizi önceden ısıtılmış 180° fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkardığınız kolay kurabiyeleri fırın teli üzerinde soğumaya bırakın. Soğuyan kurabiyelerinizin üzerine pudra şekeri ve tarçın karışımından serpin.

