



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYATLAMAYAN TATLI KURABİYE

125 gr tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tane yumurta akı
5 su bardağı un
Üzeri için:
1 çay tabağı şeker

Derin bir kapta yağları, pudra şekerini, yumurta akını, unu, vanilyayı ve kabartma tozunu buluşturun. İyice yoğurun. Hamuru ne kadar yoğurduğunuz önemlidir. Çünkü kurabiyenin tadını etkiler. Yoğurma işleminden sonra 20 dakika dinlendirin. Dinlenmeden sonra yuvarlak şekiller vererek şekere batırıp fırına yerleştirin. 180 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Soğuyunca servis edebilir kalanını da cam bir kavanozun ağzını sıkıca kapatarak saklayabilirsiniz.