



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM KURABİYESİ

125 gr. tereyağı
1 yumurta
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay kaşığı vanilya ya da tarçın
Alabildiği kadar un (yaklaşık 200 gr.)
Şeker hamuru, merdane, harf baskıları, kalıplar

Önce yumurta ve pudra şekeri bir kabın içinde çırpılır. Sonrasında diğer malzemeler ilave edilip yoğurulur. Kabarmasın diye kabartma tozu kullanılmıyor. Hamurumuz iyice homojen olunca yağlı kağıt arasında 1 cm. kalınlığında merdane ile açılır. 175 derecede 10-15 dakika kontrol edilerek pişirilir. Fırından çıkınca bir kaç saat işlem yaparken kırılmamaları için bekletilir. Sonra dilediğimiz renkteki şeker hamurlarıyla süslüyoruz. Yapıştırmak içinse su kullanıyoruz. Şayet kurabiyeleri çubuklarla saksı içinde sunmak istersek, pişirmeden önce saplarını takıp pişiriyoruz. Şeker hamurlarıyla süsleyip, en son ince ambalajlara koyup kurdele ile bağlıyoruz.
