



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEBEK KURABIYE

Eyüp Sevinç

3 su bardağı un
250g. tereyağı
150 g. pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Süslemek için;
Şeker hamuru

Unun ortasını açın, margarin, pudra şekeri, vanilya ve yumurta beyazını koyup, krema haline gelinceye kadar elle yoğurun. Gereğinden fazla yoğurursanız hamur lastikleşir ve piştikten sonra sert olur. Hazırladığınız hamuru üzerini kapatarak 15-20 dakika dinlendirin. Dinlenmiş hamuru merdane ile açın. Kupa ile kesin, çubukları geçirin ve fırın tepsisine dizin. 180-200 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Üzerini şeker hamuruyla süsleyerek servis edin.

