



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEMBEYAZ KURABIYE

<https://www.ruhundoysun.com>

125 g Oda sıcaklığında tereyağ
250 g Un
1 tatlı kaşığı Amonyum karbonat
250 g Pudra şekeri
100 ml Fındık yağı

Grundig fırını 150C[?]ye ayarla.

Delisia mikserde tereyağı kabarık bir kıvam alana kadar çırp.

Ayrı bir kaba unu ele. Karbonat, pudra şekeri, fındık yağı ve çırpılmış tereyağını ekleyip karıştır.

Fırın tepsisine yağlı kağıt ser. Hamuru, sıkma torbası veya bir kaşık yardımıyla gazoz kapağı çapında yuvarlaklar halinde tepsiye yerleştir.

8-10 dakika, kurabiyelerin renk almasına izin vermeden pişir. Pişme süresi boyunca fırın kapağını açma. Piştikten sonra yağlı kağıdın üzerinde soğumaya bırak.

