



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUTİK KURABIYE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Kase pudra şekeri
- 1 Yemek Kaşığı karbonat
- 3 Yemek Kaşığı pudra şekeri
- 2 Yemek Kaşığı damla çikolata
- 2 Yemek Kaşığı KALP ŞEKER
- 1 Paket ŞEKER HAMURU
- 3 Su Bardağı un
- 3 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Adet yumurta

Hamur için olan tüm malzemelerimizi özleşene kadar yoğuruyoruz yarım saat dinlendirip tezgahımızda açıyoruz (bu hamuru açarken çok az un kullanıyoruz) istediğimiz kurabiye kalıbı ile kesip önceden ısıtılmış 150 derecelik fırınımızda 15 dak pişiriyoruz kurabiyelerimizi soğumaya alıyoruz şeker hamurunu elimizle iyice yoğurup pudra şekeri serptiğimiz tezgahta çok kalın olmayacak şekilde kurabiyeyi kestiğimiz kalıpla kesiyoruz kurabiyelerimize bal sürüp şeker hamurunu üstüne yapıştırıyoruz dilediğiniz gibi süsleyip çocuklarınızı sevindirebilirsiniz.