



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇELENKLER

Hamur:

75 g tereyağı,
75 g taze krema,
100 g seker,
1 paket vanilya,
250 g un,
1 tutam tuz,
1 tutam safran.
1 yumurta,
1 yemek kaşığı limon suyu

Dekorasyon:

200 g pudra sekeri,
50 g margarin,
yeşil ve kırmızı yemek boyası,
50 g badem ezmesi,
kırmızı sekerler.

Hamur: Tereyağı, krema, şeker ve vanilyayı birlikte iyice köpürtün. Un, tuz ve safran ile karıştırın, yumurtayı ve limon suyunu katın, hamur yoğurun. Hamuru folyoya sararak 1 saat soğutun. Soğuma süresinden sonra hamuru unlu zemin üstünde yaklaşık yarım cm kalınlığında açın, yuvarlak kurabiyeler kesin. Kurabiyelerin ortasında da 3 cm çapında delik açın. Kurabiyeleri kağıtlı bir tepsiye dizin. Fırını 175 derecede ısıtın (gazlı fırın 2). Tepsiyi ortadaki raya oturtun ve kurabiyeleri yaklaşık 15 dakika pişirin.

Dekorasyon: Pudra şeker margarin ve yeşil boya ile karıştırın ve küçük delikli, yıldız uçlu bir torbaya doldurun. Kurabiyelerin üstünü süsleyin. Badem ezmesini kırmızıya boyayın, açın ve şerit halinde kesin. Fiyonklar yapın, şekerle garnitür yapın.
