



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK KURABİYESİ

10 çorba kaşığı margarin
1 su bardağından biraz fazla tozşeker
1 adet iri yumurta
1 çorba kaşığı süt
1 paket vanilya
6 çay bardağı un
Bir buçuk çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz
Yeterince kırmızı şeker hamuru
Yeterince yeşil şeker hamuru

Margarin ile şekeri krema haline getirin. Yumurta, sütü ve vanilyayı ekleyin, iyice çırpın. Başka bir kaptaki unu, kabartma tozunu, tuzu karıştırın ve yağlı karışıma ekleyin. Orta hızdaki mikserle hamur haline getirin. Buzdolabında bir gece veya en az 2 saat dinlendirin. Çalışacağınız yüzeyi unlayın. Soğumuş hamurun yarısını buzdolabından çıkarıp, merdaneyle açın. Kurabiye hamurunu çilek şeklinde kesin. Diğer yarısı için de aynı işlemi tekrarlayıp, yağlı kağıt üzerine dizin. Önceden 190 derecede ısıtılmış fırında 8- 10 dakika pişirin. Pişirme kağıdının üzerinde 3 dakika bekletip, fırının ızgara tepsisinde soğutun. Süsleme için; kırmızı şeker hamurunda çilek şeklinde kesip bal sürüp yapıştırın yeşil şeker hamuruyla da yaprak şeklini verelim

