



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR PUDİNGLİ KURABIYE

Kurabiye için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (300g)
 - 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
 - 1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
 - 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)
 - 1 Adet Yumurta
 - 6 Yemek Kaşığı Tereyağı (100g)
 - 2 Yemek Kaşığı Ayçiçek veya Fındık Yağı (30ml)
- Servis için:
- 1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
 - 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
 - 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.

Unu eleyerek karıştırma kabına aktarın, tereyağını da ekleyip parmak uçlarınızla ovuşturarak kum kıvamına gelene kadar karıştırın.

Üzerine diğer malzemeleri ekleyip, 5-6 dakika yoğurun.

Hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendirin.

Oda sıcaklığında 5 dakika bekletip, ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.

Oda sıcaklığında 5 dakika bekletip, ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.

Önceden 180°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.

Fırından aldıktan sonra ızgara telinde soğutup, üzerinde Pakmaya Çikolatalı Sos ve Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirilmiş olarak servis edin.

