



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOCUKLUĞUMUZUN UN KURABİYESİ

Hamur için:

6-7 Su Bardağı Buğday Unu (600-700g)

6 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası (30g)

Tereyağ (200-250g) (Oda Sıcaklığında)

1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Servis için:

1 Su Bardağı Pudra Şekeri (120g)

1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos

2 Su Bardağı Süt (400ml)

Buğday unu, Pakmaya Pudra Şekeri ve Pakmaya Mısır Nişastası'nı beraber eleyerek bir karıştırma kabına alın. Unun bir kısmını ayırın. (1 su bardağı)

Üzerine tereyağını ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edip, karışım sert bir kurabiye hamuru haline gelene dek kısaca yoğurun. Kıvama göre ayırdığınız fazla unu ekleyebilirsiniz.

Hamurdan beğeninize göre ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayarak pişirme kağıdı serili tepsiye dizebilir veya hamuru 3-4 santim kalınlığında açıp, uzun şeritler halinde kesip, bölebilir, farklı şekiller elde edebilirsiniz.

Önceden 170°C ısıtılmış fırında, 20-22 dakika pişirin.

Fırından alınca sıcakken pudra şekerine bulayıp, soğumaya bırakın.

Dilerseniz, Pakmaya Çikolata Sosu 2 su bardağı süt ile paketteki tarife uygun olarak pişirip serviste kullanabilirsiniz.

