



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI UN KURABIYESİ

<https://www.sabah.com.tr>

100 gram yağ
4 çorba kaşığı pudra şekeri
2 su bardağı un
2 küçük parça damla sakızı
Üzerine:
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Derin bir kaba yağı ve pudra şekerini alıp, iyice karıştırın. Ardından unu ekleyip, iyice yoğurun. Bir süre buzlukta beklettiğiniz damla sakızını iyice dövdükten sonra hamura ekleyin. Yoğurmaya devam edin. Elinizi yağlayıp, hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Yuvarlayıp, hafifçe bastırarak yağlanmış tepsiye ikişer parmak aralıklarla dizin. 170 derecede ısıtılmış fırına tepsiyi koyup, ısıyı yarıya düşürün. Yaklaşık 30 dakika, kurabiyeler pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

