



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DAMLA SAKIZLI UN KURABIYESİ

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Un Kurabiyesi

150 g yumuşak margarin

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı damla sakızı (ince dövülmüş)

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 160 °C

Turbo pişirme: 150 °C

Un kurabiyesi karışımını derin bir kaba alın. Margarin, sıvı yağ ve dövülmüş damla sakızını ilave edip ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 2 eşit parçaya bölün ve her birini ayrı yuvarlayarak rulo haline getirin. Bıçak ile bu ruloları 24 parçaya bölün. Parçaları elinizle yuvarlayarak şekillendirin ve üzerlerine hafif bastırıp fırın tepsisine sıralayın. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından çıkarıp 5-10 dakika bekletin. Ambalajdan çıkan pudra şekeri süsleme poşetini süzgeç yardımı ile kurabiyelerin üzerine serpin. Soğutup servis yapın.

