



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI UN KURABIYESİ

Malzeme:

250 gram Bizim Margarin

2 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

4,5 - 5 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 çorba kaşığı damla sakızı

Üzeri için :

2 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Oda ısısında yumuşamış margarin ile pudraşekerini çukur bir kabın içinde yoğurun. Dövmüş badem içlerini ilave edip birkaç dakika daha yoğurun. Elenmiş un ile havanda iyice ezilmiş damla sakızını ekleyin. Biraz daha yoğurun. Hamurdan istediğiniz büyüklükte parçalar koparıp elinizle şekillendirin, yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip üzerlerinde çatal yardımıyla hafifçe çizikler oluşturun. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alın, birkaç kaşık pudraşekeri ile tarçın serpiştirip servis yapın.
