



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DELİKLİ KURABIYE

Malzeme

- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı Sana yağı erimiş (75 gr)
- 1 ay bardağı şeker
- 1 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilla
- 3,5 veya 4 su bardağı un (ilk önce 3,5 su bardağını ilave edin. Hamur ele yapışıyorsa kalan 1/2 su bardağı unu hamura ilave edin.)
- Kızartmak için:
- Sıvı yağ
- zeri için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı

1. Derin bir kabanın içine yumurtaları, şekeri, sütü ve eritip soğuttuğunuz Sana yağını ekleyip kaşıkla karıştırın.
2. Daha sonra karışıma 3,5 su bardağı unu, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyip, yoğurun.
3. Hamuru unlanmış tezgâha alıp, merdaneyle aın(1 parmak kalınlığında).
4. ay bardağı ile hamuru kesip, sonra ufak bir kapak ile ortalarını çıkarın.
5. Yayvan bir tavada sıvı yağı kızdırıp, hamurları kızartın. Kızaran hamurların fazla yağının süzmek için kağıt havlu yaydığınız tabağa alın.
6. zerine bir süzgeç yardımıyla ile pudra şekeri serpin.