



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞUM GÜNÜ KURABİYELERİ

SÜSLEMELİK İÇİN:

- 2 yemek kaşığı jöle
- 4 yemek kaşığı ılık su
- 2 su bardağı nişasta
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ

Gıda boyası

KURABİYE İÇİN:

- 250 gr. yumuşak margarin
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 4 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı jöle
- 4 yemek kaşığı ılık su
- 2 su bardağı nişasta
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- gıda boyası

Jöleyi suda eritin. Nişasta, limon suyu, pudra şekeri ve sıvıyağla birlikte hamur yaparak, naylon torbada buzdolabında 1 gece bekletin. Margarin, pudra şekeri, yumurta sarısı ve unla bisküvi hamurunu hazırlayın. 1 saat dinlendirip, 1 cm. kalınlığında merdaneyle açarak, kalıplarla kesin. Yağlı kağıt yaydığınız tepsiye dizip, 175 derece ısıttığınız fırında pişirin.



Fotoğraf "fethi güçlü" tarafından gönderildi. 01.05.2019