



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞME KURABIYE

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

Hamur:

100 g tereyağı

1 yumurta sarısı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 su bardağı un

1 tutam Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

Üzeri için:

1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağı, yumurta sarısı, pudra şekeri, şekerli vanilin, un, hamur kabartma tozu ve limon aromasını bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alın, merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 5 cm çapındaki kurabiye kalıbı ile daireler kesin. Kestiğiniz hamurların ortalarına kürdan yardımı ile dörder adet küçük delik yapın. Daha sonra 4 cm çapındaki kurabiye kalıbı ile üzerlerine hafifçe bastırarak iz bırakın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Süsleme glazürü tüpleri ile düğme kurabiyelere farklı renkler ve şekillerde ipler yapın.

