



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EĞRİ PARMAM KURABİYESİ

1 paket tereyađı
1 su bardağı pudra şekeri
1 fiske tuz
Alabildiđi kadar un

Yumuşak tereyağı ve pudra şekeri el mikseri yardımıyla bembeyaz olana kadar çırılır. Sonra tuz ve toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamur kalın bir baston şeklinde silindir şekli verilir. Bıçakla 1 parmak eninde kesilir. Elde edilen yuvarlak hamur, ortadan tekrar kesilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece sıcak fırına verilir. Açık pembe renk alana kadar pişirilir.
