



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMAS KURABIYE

125gr toz şeker
1 paket vanilin
375 gr tereyağı veya margarin
125 gr pudra şeker
500 gr un
1 yumurta akı

Toz şeker ve yumurta akı hariç diğer malzemeler hamur yapılır, buzdolabında 10 dakika bekletilir, dolaptan çıkan hamur 3 parçaya bölünür, parça hamurlar rulo yapılır, önce yumurta yumurta akına bulanır sonra toz şekerle yuvarlanır, ince dilimlere bölünür tepsiye dizilir 175 derecede ısıtılmış fırında beyaz renkte pişirilir.