



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GERMAN KURABİYESİ

MALZEMELER

375 gr.Tereyağı
5 Bardak Un
1 Tatlı Kaşığı Maya
1 Yemek Kaşığı Krem Şanti
2 Yumurta sarısı
100 gr.İri Taneli Toz Şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yağı, unu ve parçalara ayırdığınız mayayı bir el mikseri ile iyice karıştırın.Daha sonra elinizin de yardımı ile yumuşak bir hamur oluşturun.Sıcak bir ortamda üstü kapalı bir biçimde 20 dk.bekletin. Hamuru unlanmış bir zeminde yarım santim kalınlığında açın.6,5 cm çapında ortası 2,5 cm kesilmiş kurabiyeler oluşturun. Halkaları tabanında yağlı kağıt bulunan bir tepsiye yerleştirin,yumurta sarısı ile sıvayın ve şekerleri üzerine serpiştirin.175 derece ısıda 12-15 dk.pişirin.Ve soğumaya bırakın.
