



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRİT KURABIYESİ

3 su bardağı un
200 gram tereyağı
2 paket vanilya
1 su bardağı pudra şekeri

Oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı, vanilya ve bir miktar unu bir kaba alın.
Bütün malzemeleri güzel yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Kıvamına göre kalan unu azar azar ekleyin.
Hamurun üzerini kapatıp buzdolabında bir süre dinlendirin.
Daha sonra hamuru buzdolabından çıkarın ve ceviz büyüklüğünde bezeler alın.
Bezeler şekil verip fırın tepsisine dizin.
Tepsiyi önceden 180 derecede ısıtılmış fırına verin ve 15 dakika pişirin.
Kurabiyelerinizi fırında çıkınca soğuması için bekletin.
Soğuyan kurabiyelerinizi pudra şekerine bulayıp servis edin.

