



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ KURABIYE

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

Hamur:

- 1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)
- 1 yumurta
- 100 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1 yemek kaşığı süt

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un karışımını derin bir kaba alın. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, yumurta, tereyağı ve sütü ekleyip yoğurun. Merdane yardımı ile 2-3 mm kalınlığında açın. Kurabiye kalıpları ile kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.

