



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLSUYU KOKAN KURABİYELER

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

4 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı un
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1'er çay kaşığı kabartma tozu ve vanilya
8 çorba kaşığı gülsuyu
1 adet yumurtanın akı
Üzerine:
2 paket tart jölesi
20-25 adet renkli gül

Derin bir kaba tereyağı ve unu alıp, elinizle ufalayın. İçine pudra şekeri, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip, karıştırın. Gülsuyu ve yumurta akını da kattıktan sonra tüm malzemeyi yoğurun (yumuşak bir hamur elde edin, hamur ele yapışyorsa un ekleyin). Unlanmış tezgahda hamuru yarım santim kalınlığında açın. Dilediğiniz kalıplarla şekiller çıkarın ve yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp, ılınmaya bırakın. Üzeri için jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın. Kurabiyelerin üzerine sapları alınmış gülleri yerleştirin ve hazırladığınız jöleden birer çorba kaşığı gezdirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

