



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram oda sıcaklığında tereyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Yarım çay kaşığı tarçın
2 damla pembe gıda boyası
Pudra şekeri
Aldığı kadar un

Yumurta ve şekeri mikser ile iyice çırpın ve oda sıcaklığındaki tereyağını da ekleyip çırpmaya devam edin. Mikserle çırpma işlemini bırakıp un, vanilya ve tarçını ekleyip elle yoğurmaya başlayın. Hamur kıvam almaya başladığında dilerseniz gıda boyasından 1-2 damla dökün. Yumuşak bir kurabiye hamuru elde ettikten sonra tezgah üzerine merdane yardımıyla yaklaşık yarım santim olacak şekilde açın. Bir çay bardağı yardımıyla yuvarlaklar kesin ve 3 yuvarlağı yarıları üst üste gelecek şekilde dizin. Sıkı bir şekilde sarın ve bıçak yardımıyla tam ortadan kesin. Hamur bitene kadar işleme devam edin. Yağlı kağıt serili tepsiye kurabiyeleri aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yarım saat kadar pişirin. Ilındığında üzerine pudra şekeri serpin.

