



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL ŞEKİLLİ SIKMA KURABİYELER

200 gr margarin
150 gr pudra şekeri
200 gr un
1 adet yumurta
1 paket vanilya
50 gr mısır nişastası
1 silme çorba kaşığı kakao
Üzerine serpmek için:
Esmer toz şeker

Oda sıcaklığında iyice yumuşamış margarin ve pudra şekerini krema haline gelene kadar yaklaşık 2-3 dakika mikserle iyice karıştırın.

Yumurta ekleyip onunla da karıştırın.

Un, nişasta, kakao ve vanilyayı eleyin.

Kuru malzemeleri yavaş yavaş sana margarinli karışıma ekleyerek karıştırmaya devam edin (un miktarı değişebilir o yüzden torbadan sıkılacak kıvama gelene kadar un eklemelisiniz bu arada un az olursa kurabiyeleriniz yayılır ve şekli kaybolur)

Belli bir yerden sonra mikser zorlanırsa elinizle yoğurun.

Hamur pürüzsüz olana kadar karıştırın

20 dakika hamuru oda sıcaklığında dinlendirin.

Krema sıkma torbasına ucunuzu takın ve hamuru torbaya doldurun.

Yağlı kağıt serdiğiniz tepsinize içten dışa doğru aralarında belirli bir mesafe bırakarak sıkın.

Her bir kurabiye üzerine esmer toz şeker serpin.

30-60 dakika buzdolabında bekletin.

Az ısıttığımız 170 derecelik fırında 15-20 dakika pişirip çıkarın.