



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLÇUBUK KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Margarin yakmadan eritilir. Karıştırma kabına aktarılır, üzerine şeker konur. Parmak uçlarıyla şeker eriyene kadar karıştırılır. Sonra tuz, kabartma tozu ve hamur toplanan kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur üç parçaya ayrılır. Her parça parmak kalınlığında silindir yapılır. Silindir, bıçakla 4 santim kalınlığında verev kesilir. Diğer parçalar da aynen yapılır. Tepsiyeye dizilir. 10 derece fırında 15 dakika pişirilir.
