



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEP KURABIYESİ

Ergun Köknar

400 gr. un
200 gr. katıyağ
150 gr. pudra şekeri
1 kahve kaşığı vanilya

Dibi yuvarlak bir tencereye, erimemiş katıyağını koyunuz, içine pudra şekerini ekleyiniz. Tahta kaşığının sırtıyla ezerek karıştırınız. Yağ beyaz bir bulamaç haline gelinceye kadar bu işleme devam ediniz, içine elenmiş unu ve bir kahve kaşığı vanilyayı ilave ediniz. Yoğurarak hamur haline getiriniz, iyice bütünleşince bir saat kadar dinlendiriniz. Dinlendirdiğiniz bu hamuru, bir hamur tahtasında elle bastırarak yuvarlayınız. Hamur yuvarlanıp uzayınca, istediğiniz büyüklükte parçalar kesip, avucunuzda şekillendiriniz. Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp unlayınız. Tepsiye hazırladığınız kurabiyeleri, aralıklı olarak diziniz. Hafif hararetle fırında üstleri kuruyuncaya kadar pişiriniz. Kurabiyelerin üzerinin sararmamasına dikkat ediniz. Tabaklara alıp soğuttuktan sonra ikram ediniz.

[ML® Şam Kurabiyesi için tıklayın](#)