



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HARF KURABİYELER

Kurabiye Hamuru için:

2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)

2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 Yumurta

8 Yemek Kaşığı Tereyağı (130g) (Oda Sıcaklığında)

Esmer Şeker (200g)

½ Paket Pakmaya Şekerli Vanilin (2.5g)

Fıstık Ezmesi (250 g)

Süsleme için

Bir Çay Bardağı İri Dövülmüş Yer Fıstığı

Fırınınızı önceden 170 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Bir karıştırma kabında şeker ve tereyağını mikser uçları yardımıyla krem kıvamına gelene kadar çırpın.

Yumurta, Pakmaya Şekerli Vanilin ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ilave ederek bir spatula yardımıyla karıştırın ve 3-4 dakika yoğurun.

Karışıma en son olarak fıstık ezmesini ekleyin ve 2 dakika daha yoğurmaya devam edin. Bu görevi evdeki küçüklere verebilirsiniz.

Küçüklerin yardımıyla, merdaneyle hamuru 1 cm kalınlığında açın.

Harf kalıplarıyla istediğiniz harfleri beraber kestikten sonra pişirme kağıdı serilmiş tepsiye yerleştirin.

İsteğinize ve çocukların beğenisine göre üzerine bir tutam fıstık serpebilirsiniz.

Önceden 170 °C ısıtılmış fırında, 12-15 dakika pişirin.

Fırından çıktığında tel üzerinde bir süre bekletip tek başına servis edebilir, pasta veya cupcakelerin süslemesinde kullanabilirsiniz.

Not: Pişirmeden önce 10-15 dakika buzdolabında bekletirseniz daha iyi sonuç alırsınız. Harf kalıplarının yanı sıra kalpli vb. kalıplarla da çeşitlendirebilirsiniz.

