



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSKOÇ KURABIYESİ

<https://www.elele.com.tr>

125 gr tereyağı  
60 gr şeker  
1 yemek kaşığı şekerli vanilin  
200 gr un  
Tuz  
2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Un, zemini unlamak için

Fırını 160 derecede ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Tereyağını şeker ve şekerli vanilinle birlikte krema kıvamında çırpın. Un, bir tutam tuz ve kabartma tozunu karıştırın. Un karışımının yarısını şekerli tereyağıyla karıştırın. Ardından kalan unu ilave edin. Hamuru unlanmış bir zeminde yaklaşık dört milimetre kalınlığında açıp kalıplarla kesin. Kurabiyeleri çatal ve küçük kalıplar kullanarak süsleyin. Kurabiyeleri tepsiye yerleştirin ve fırında 10 dakika pişirin. Soğumaya bırakın ve dikkatlice tepside alın. İskoç kurabiyelerini kutularda saklayın.

