



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İYİ Kİ DOĞDUN KURABIYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

250 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
1 yumurta
125 gr pudra şekeri
4.5 su bardağı un
1 paket vanilya

Tüm malzemeleri sırasıyla bir kaba koyup karıştırın.
Katkı kıvama yakın yoğunlukta bir hamur elde edin.
Hamuru merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açın.
Yuvarlak ve biberonlu kalıplar ile kesin.
Ortalarına uzun kürdanlar yerleştirin.
170 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin.
Kurabiyeler fırından çıkınca en az bir saat dinlendirin.
Süslemesi:
Hazır olarak satın aldığınız renkli şeker hamurlarını merdane yardımıyla açın.
Aynı kalıplarla parçalar kesin.
Bir miktar bal sürerek hamurları kurabiyeye yapıştırın.
Kurdela ve renkli kağıtlarla süsleyerek ikram edin.

