



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRPI KURABIYE

3 su bardağı un
150 gr margarin
2 çay bardağı pudra şekeri
1 yumurta akı
1 paket vanilya
Damla çikolata

Bütün malzemeleri yoğurarak kurabiyenin hamurunu hazırlayın ve şekil vermeden önce bir süre buzdolabında bekletin. Şekil verirken hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve ucu daha sivri olacak şekilde şekillendirin. Sonra bu sivri kısmı kirpinin ağzını yapmak için makas ile yatay olarak kesin. Gözleri için biraz boşluk bırakarak kirpinin dikenlerini oluşturmak için hamurun üst yüzeyini de kesin. Gözleri için damla çikolataları koyun ve 160 derece ısıtılmış fırına sürerek üzeri pembeleşene kadar pişirin.