



KOLAY KALP KURABIYE

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

1 paket oda sıcaklığında margarin
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Tüm malzemeleri geniş bir kâbin içine alıp yoğurun. Kurabiye hamurunun kulak memesi kıvamında ele yapışmayan ve şekil alabilen bir hamur olması gerekiyor. Bu şekilde olana kadar azar azar un ekleyebilirsiniz. Hamur hazır olduğunda kalp şeklindeki kurabiye kalıbıyla kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 180 derecede yaklaşık 20 dakika pişirdikten sonra üzerine pudra şekeri dökün.

