



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY RENKLİ KURABİYELER

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

Yarım paket oda sıcaklığında eritilmiş margarin
3 bardak un
1 paket vanilya
1 buçuk paket kabartma tozu
2 kahve fincanı nişasta
1 çay bardağı sıvı yağ
2 kahve fincanı pudra şekeri
1 çay kaşığı toz gıda boyası

Derin bir kabin içine margarin ve pudra şekerini döküp yoğurun. Kabin içine, sıvı yağ, kabartma tozu, vanilya, pudra şekeri, nişasta ve gıda boyasını ekleyip yoğurmaya devam edin. Daha azar azar un katın. Hamurun çok sert ya da cıvık olmaması gerekiyor. Bunun için karışımı yoğururken un miktarını iyi ayarlamalısınız. Hamur hazır olduğunda kurabiye kalıplarına koyarak yağlanmış tepsiye dizin ve 165 derecede 25 dakika pişirin. Kalıplardan çıkarıp sıcak olarak servis edebilirsiniz.

