



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÜÇÜKLERE KURABIYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

280 gr un  
50 gr kakao  
210 gr tereyağı (oda sıcaklığında)  
125 gr şeker  
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)  
1 paket vanilya

Tereyağı ve şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın.  
Ardından yumurtayı ekleyin.  
Sonra vanilya, un ve kakaoyu malzemeye katın.  
Hamuru streç filme sarıp 4 saat kadar buzdolabında bekletin.  
Merdane yardımıyla açın ve kalıp ile hamurdan parçalar kesin.  
Tepsiye dizin ve 160 derecelik fırında pişirin.

Süslemesi:

Hazır olarak satın alacağınız pembe ve beyaz renkli şeker hamurlarını merdane yardımıyla açın.  
İstediğiniz kalıplar yardımıyla keserek istediğiniz gibi kurabiyeleri süsleyebilirsiniz.  
Bal yardımıyla kestiğiniz parçaları yapıştırın.



unkurabiyesitarifleri.com