



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABIYE EV

<https://yemek.name>

Kurabiye Hamuru:

300 g toz şeker

500 g un

5 g kabartma tozu

2 g karbonat

3 g tuz

5 ml vanilya aroması (markette minik şişelerde sıvı halinde çeşitli lezzetler bulunuyor)

1 yumurta

200 gr yumuşak yağ

100 gr çiğ krema

Yapıştırıcı malzemeleri:

1 yumurta akı

100 g pudra şekeri

Büyük bir kaptaki yağ ve yumurtayı yumuşayıp, karışana kadar çırpın.

Mikserinizin düşük hızında krema ve vanilyayı ekleyin.

Son olarak artan tüm malzemeleri kabınıza dökerek, gerektiğinde eliniz ile hamurunuzu oluşturun.

Tercihen gece boyunca (bir kaç saat) buzdolabınızda dinlendirin.

Unladığınız bir yüzeyde merdane veya oklava ile açarak şekillendirip 190 dereceye ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin (kendi fırınına göre 8 dakikaya kadar düşebilir bu süre)

Yapıştırıcı için; cam veya çelik bir kaptaki yumurta akını ve şekeri çırpın. Arzu ederseniz 1-2 damla limon suyu ekleyin (fazla etkisi olmayacaktır, lezzet verebilir)

Varsa kolay kullanım için eski bir ketçap veya bal şişesine (sıkma tipi olanlar) koyabilirsiniz.

Hazırladığınız kurabiyeleri yapıştırarak ev şekli verebilirsiniz.

