



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TATLI VE TUZLU KURABIYE HAMURU

Tatlı kurabiye için:

1 Yumurta

1 Çorba kaşığı yoğurt

1 Çorba kaşığı limon suyu

1/2 Çay kaşığı karbonat

1 Çay kaşığı limon rendesi

1/2 Paket vanilya

1 Çay bardağı pudra şekeri

Tuzlu Kurabiye için:

1 Yumurta

1 Çorba kaşığı yoğurt

1 Çorba kaşığı limon suyu

1/2 Çay kaşığı karbonat

1 Çay kaşığı tuz

Ortak hamuru için:

6 Su bardağı un

1 Büyük margarin (250gr.)

Büyük bir tencereye unu ve margarini koyun ve yağı una elle yoğurarak yedirin. Yarısını başka bir kaba ayırın. Tencerede kalanının ortasını açıp tatlı kurabiye malzemelerinin hepsini ilave edip yoğurun. Kulak memesi kıvamına gelene kadar malzemelerini ekleyebilirsiniz. Sonra istediğiniz şekil kalıplarını kullanarak çıkardığınız kalıpları tepsiye yerleştiriniz. Ayrılan diğer hamura da tuzlu kurabiye malzemelerini ilave edip aynı işlemleri yapınız.

