



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABIYE

2,5 su bardağı un
Yarım ay bardağı buğday nişastası
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 tutam tuz
150 gr oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı
1 limon kabuğu rendesi
1 yumurta (orta boy)
1 paket vanilya

Kurabiye hamuru için öncelikle kuru malzemeleri karıştırın, daha sonra diğer malzemeleri ilave ederek hamurunuzu yoğurun. Kurabiye hamurunu 20 dakika kadar buzdolabında dinlendirdikten sonra tezgaha alın ve 3-4 mm arası kalınlıkta merdane yardımıyla açın. Kurabiye kalıpları ile kestiğiniz hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

Bu kurabiyelerin kızarmasına gerek yok. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika pişmeleri yeterli. Pişen kurabiyelerin soğumasını bekledikten sonra süsleme işlemine geçebilirsiniz. Dilerseniz şeker hamuru ile dilerseniz süsleme glazürlerini kullanabilirsiniz.
