



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABIYE

125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un (yaklaşık 3-3,5 su bardağı)

Geniş bir karıştırma kabında tereyağı, sıvı yağ, pudra şekeri ve yumurtayı birleştirin.

Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın.

Vanilin ve kabartma tozunu ekleyin. Ardından unu azar azar ekleyerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp dilediğiniz gibi şekil verin. (Yuvarlak yapabilir veya kurabiye kalıpları kullanabilirsiniz.)

Şekillendirdiğiniz kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üzeri hafif pembeleşene kadar (yaklaşık 15-20 dakika) pişirin.

Fırından çıkan kurabiyeleri soğumaya bırakın. Üzerine pudra şekeri serperek servis edebilirsiniz.

