



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR UNLU KURABİYELER

Malzeme:

250 gr Teremyağ Ballı

1,5 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

2 çay kaşığı Bizim Mutfak Vanilya

1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

4 su bardağı Bizim Mutfak Un

2 çorba kaşığı mısır unu

1 çay kaşığı Tuz

Üzeri için :

2 çorba kaşığı toz şeker

Teremyağ ballı ve şekeri çukur bir kaba aktarın. Mikser yardımıyla krem haline gelene dek birkaç dakika çırpın. Vanilya ve rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyip karıştırmaya devam edin. Mikserin hızını düşürün. Unu ve 2 çorba kaşığı mısır ununu ekleyip karıştırın. Hamuru tezgahın üzerinde yuvarlayarak 2-3 cm çaplı rulo haline getirin. Streçe sarıp en az 1 saat buzdolabında soğumaya bırakın. Fırını 150 dereceye ısıtın. Hamuru iri taneli tozşekere bulayın. Hamurdan 1 parmak kalınlığında yuvarlaklar kesin. Kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. 15-20 dakika pişirip fırından alın. İlinmaya bırakın. (24 adet)