



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOTİFLİ KURABIYE

1 kaşık ucu kabartma tozu,
250 g un,
125 g tereyağı,
3 yemek kaşığı seker,
1 paket vanilya,
1 tutam tuz,
1 yumurta

Unu kabartma tozu ile süzün, tereyağını ilave ederek hamur yoğurun.

Şekeri, vanilyayı ve yumurtayı karıştırın, tekrar yoğurun. Hamuru 30 dakika süre ile serin bir yere kaldırın.

Hamuru unlu zemin üstünde yarım cm kalınlığında açın, motif çizimlerine göre şablonlar hazırlayın. Bu şekillerde kesin.

Kurabiyeleri yağlanmış bir tepsiye koyun ve 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Kurabiyeleri çikolata ve pudra şekeri ile süsleyin.