



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NASRETTİN HOCA

Hamur:

75 g tereyağı,
75 g taze krema,
100 g seker,
1 paket vanilya,
250 g un,
1 tutam tuz,
1 tutam safran.
1 yumurta,
1 yemek kaşığı limon suyu

Dekorasyon:

300 g pudra sekeri,
1 yumurta akı,
1 yemek kaşığı limon suyu,
kırmızı yemek boyası,
beyaz, mavi ve kırmızı sekerler.

Hamuru yoğurun ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra yarım cm kalınlığında açın, 8 cm çapında daireler kesin. Daireleri kağıtlı bir tepsiye dizin. Fırını 175 derecede (gazlı fırın 2) ısıtın, kurabiyeleri yaklaşık 15 dakika pişirin.

Dekorasyon: 200 g pudra şekerini yumurta akı ile, 100 g pudra şekerini limon suyu ile karıştırın, kırmızıya boyayın. Kurabiyelere önce beyaz, üstüne kırmızı şeker sürün. Renkli şekerlerle süs yapın.