



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEŞELİ KURABİYELER

125 Gr Sana Hamurışı
5 Kahve Fincanı pudraşekeri
3 Su Bardağı pudraşeker
1 Tutam tuz
1 Su Bardağı un
50 gr Toz badem
1 Çay Kaşığı vanilya
2 Ādet yumurta akı

Un ve pudraşekerini hamur yoğurma kabına eleyin. Tuz, toz badem ve vanilyayı ilave edip harmanlayın. Sana yağın ekleyip yoğurun. Hamuru merdaneyle 3 mm kalınlığında açın. 5 mm çapında yuvarlak bir kalıpla kesin. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp soğumaya bırakın. Üzeri için; yumurta akını mikserle çırpın. Pudra şekeri ilave edip çırpmaya devam edin. Hazırladığınız karışımı dörde bölün. Bir parçasını beyaz bırakın. Diğerlerini sarı, turuncu ve kahverengi gıda boya ekleyerek renklendirin. Sarı, turuncu ve beyaz karışımlarla kurabiyelerin üzerlerini kaplayıp kurumasını bekleyin. Kahverengi karışımı, ince uçlu bir krema torbasına doldurun. Her bir kurabiyenin üzerine göz ve ağız çizin. Donuncaya kadar bekletin.