



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTASIZ UN KURABIYESİ

1 paket tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı yoğurt
1,5 yemek kaşığı toz badem
1 yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Nişastasız un kurabiyesi hazırlarken önce un ve kabartma tozu hariç tüm malzemeleri geniş bir kasede yoğurun. Ardından kabartma tozu ve unu yavaş yavaş ekleyin ve yoğurmaya devam edin.

Nişastasız un kurabiyesi hamuru hazır olunca ikiye bölün ve merdane yardımıyla 1 parmak kalınlığında açın. Un kurabiyesi parçalarını dilediğiniz büyüklükte kesip tepsiye yerleştirin. Biz üzerine atal ile çizgi çekmeyi seviyoruz ama bu karar tamamen size kalmış.

Un kurabiyeniz hazır olduğunda 160 derece fırında 20 dakika pişirin. Nişastasız un kurabiyesini fırında tutacağınız süre fırınınızın ayarına göre değişebilir. Pembeleşince almanızı öneririz.

Kurabiyeler ilk çıktığında yumuşaktır ancak zamanla sertleşir. Soğuduğunda pudra şekeri serperek servis edebilirsiniz.

