



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK KURABİYELER

500 gr un
300 gr margarin
150 gr şeker
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
Yarım çay kaşığı toz fındık
Yarım çay kaşığı vanilya
1 adet limon kabuğu rendesi
200 gr sarı renkte şeker hamuru
1 fiske istenilen gıda boyası

Margarin, şeker ve vanilyayı derin bir kasede karıştırın. Yumurta ve yumurta sarısını ilave edin. Un, toz fındık, limon rendesini de ekleyip hamuru 1-2 dakika karıştırın. Streç filme koyup 30 dakika buzdolabında bekletin. Hafif un serpilmiş tezgahın üzerinde açın ve ördek kalıpla kesin, ortalarına kürdanlar koyun. 160 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Sarı şeker hamurunu merdane yardımıyla açın ve aynı ördek kalıbını kullanarak kesin. Hamuru kurabiyenin üzerine bir miktar bal yardımıyla yapıştırın. Ördeğin gözlerini gıda boyası ile yapın.

