



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAMUK ŞEKERLİ KURABIYE

100 gr margarin
3 su bardağı un
yarım su bardağı nişasta
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 tutam tuz
100 gr pembe şeker hamuru
1 yemek kaşığı bal
Yeterince pamuk şeker

Kurabiye malzemelerinin tümünü karıştırın ve kıvam alana dek yoğurun. Merdane yardımı ile hamuru açın.. Kalp şeklinde kalıplar ile çıkartıp yağlanmış tepsiye dizin ve kalplere çubuk geçirin. Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Şeker hamurunu da açıp kalp kalıplarla çıkartın. Soğuyan kurabiyelere fırça yardımı ile birazcık bal sürün ve şeker hamurlu kalpleri kalp kurabiye'nin üzerine yerleştirin. Üzerine pamuk şekeri didikleyin ve hemen servis edin.