



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTANE USULÜ UN KURABİYESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1.5 çay bardağı pudra şekeri  
1 çay bardağı mısır nişastası  
Alabildiğince un

Oda sıcaklığındaki tereyağı, sıvı yağ ve pudra şekerini yoğurma kabına alıp iyice karıştırın. Bu malzemelere nişastayı ekleyin. Kontrollü bir şekilde ununu ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar un ilavesi yapın.

Kıvamını alan hamurdan, portakal büyüklüğünde parçalar koparıp güzelce yuvarlayın. Arzu ettiğiniz şekilde şekillendirip yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

175 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Pişen kurabiyeleri ilk sıcaklığı çıkınca, üzerine pudra şekeri eleyip servis tabağına alın.

