



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTANE USULÜ UN KURABIYESİ

1 su bardağı pudra şekeri
250 gram oda sıcaklığında yumuşak margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı nişasta
Yarım su bardağı un
Üzerine serpmek için:
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya

Derin ve geniş bir kâsede şeker, sıvı yağ ve margarini karıştırın. Sonra nişastayı ilave edip yoğurun. Son olarak vanilya ve unu yavaş yavaş yedirerek ilave edin. Pürüzsüz ve yumuşak bir kurabiye hamuru elde edin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde ya da daha küçük parçalar koparıp, avuç içinizde yuvarlayın. Yuvarlak toplar elde edin ve hafifçe üzerinden bastırın. Yağlı kâğıt serilmiş tepsi üzerine ya da yağlanmış fırın tepsisine 2-3 cm aralıklarla dizin.

Önceden ısıtılmış 170-180 derece fırında kurabiyeler hafif sararıncaya dek yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Fazla pişirirseniz kurabiyeler kahverengiye döner.

Fırından çıkarın ve soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

