



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE KURABIYE

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

1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
250 gram tereyağı
5 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket pembe nişasta
Alabildiği kadar un

Oda sıcaklığında yumuşamış yağ ile pudra şekerini iyice karıştırın. Sonra nişasta ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Alabildiği kadar unu ve kabartma tozunu da ekledikten sonra kulak memesi kıvamına gelene kadar geniş bir kaptan yoğurun. Hazırladığınız hamuru varsa kurabiye kalıpları ile şekillendirin. Kalıp yoksa elinizde minik yuvarlaklar yapın. Yağlanmış tepsiye kurabiyelerinizi dizin. 200 derece fırında üstleri pembeleşene kadar pişirin. Arada kürdan ile içi pişmiş mi kontrol edin. Kurabiyeler soğuduktan sonra pudra şekeri ile servis edin.

