



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABIYE SEVGİLİLER

<https://www.sabah.com.tr>

1,5 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
200 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 çay kaşığı vanilya
Yarım çay kaşığı tarçın
Bir tutam toz zencefil

Pudra şekeri ve yumurtayı birlikte çırpın. Tereyağı ile un ekleyip iyice yoğurun. Vanilya, tarçın ve zencefil katıp, yoğurarak sert bir hamur elde edin. Düz bir zeminde merdane yardımıyla açıp, kadın ve erkek figürü ya da dilediğiniz şekildeki kalıplarla kesin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kurabiyelerin üzerini şeker hamuru ile süsleyip servis yapın.

