



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PUF KURABIYE

1 paket margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket vanilya  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı sıvıyağ  
Kreması için ;  
2 paket toz krem şant  
1 su bardağı soğuk süt  
Üzeri için;  
Renkli pasta süsleri

Kurabiyeyi hazırlamak için margarin, pudra şekeri, vanilya, un ve yağı derin bir kaba koyup iyice karışana kadar yoğuruyoruz. Hamur haline gelince 15 dakika dinlenmeye bırakıyoruz. 15 dakika sonra hamuru elimizle yada oklava ile açıyoruz. Çok ince veya çok kalın olmasın. Su veya çay bardağı ağız ile kesiyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırının tepsinine yağlı kağıt sererek 15 dakika pişiriyoruz. Piştikten sonra soğuması için bekliyoruz. Bu arada krem şanti ve sütü mikser ile kyu kıvama gelinceye kadar karıştırın ve daha sonra elinize yumurta büyüklüğünde alıp kurabiyeye göre şekillendirin ve renkli pasta süslerine batırıp kurabiyenin üzerine koyun. Tüm kurabiyeler için tekrarlayın. Önemli nokta, kurabiyeler tam soğumadan bu işlem yapılmalı. Daha sonra buzdolabına koyup sertleşmesini bekleyin.

