



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENGARENK ŞANTI SÜSLEMELİ MAYALI KURABIYE

3 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı instant maya
75 gr margarin
1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı süt
2 paket krem şanti
2 çay bardağı süt
1 çay kaşığı ucuyla sarı, pembe, yeşil gıda boyası

Unu kaba alıp, ortasına tüm malzemeleri ekleyip hamuru iyice yoğurunuz. Mayalı olan hamuru 1 saat kadar dinlendirin. Dinlenen hamuru yağlanmış kağıt kaplarda 20-30 dakika arası pişirin. Krem şantiyi soğuk süt ile 10 dakika çırpın. Gıda boyaları için krem şantiyi ayrı kaplara koyun. Pişen kurabiyelerin üzerine sıkma torbası ile dilediğiniz renkteki şantiler ile süsleyin.

