



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ ÇAM AĞACI KURABIYE

Malzemeler:

360 gram un
200 gram pudra şekeri
180 gram yağ
1 adet yumurta
Az miktarda vanilya
2 adet yumurtanın sarısı
Toz gıda boyası

Hazırlanışı:

Bir kap içerisinde un, pudra şekerini, yağı, yumurtayı ve biraz vanilyayı hamur haline getirin. Sonra arzu ettiğiniz renkteki gıda boyanızı hamura katıp elinizle yoğurun. Merdaneyle açıp kalıplarla kesin. Önceden ısıtılmış ve 100 dereceye ayarlanmış fırında 30-35 dakika süreyle pişirin.