



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ DRAJELİ KURABIYE

2 adet yumurta
250 gram tereyağı
4 su bardağı un
2-3 paket draje şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker

Unu geniş bir kaba eleyin. Ortasına bir çukur açın ve tüm malzemeleri ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elde şekil verin ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında kağıttan ayrılacak hale gelene kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Fırından çıkan kurabiyeler soğumadan drajeleri hafifçe bastırarak yerleştirin.

