



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ HARF KURABİYELER

2 su bardağı un
2 yumurta
100 gram tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağı
1,5 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
5 çorba kaşığı renkli şekerler
1 çay kaşığı mahlep

Yoğurma kabının içine unu, yumurtayı ve yağları karıştırarak yoğurmayı başlayın. Şekeri vanilyayı mahlebi ekleyip iyice yoğurun. Bu hamurdan parçalar koparıp harf şeklinde kurabiyeler yapın ve tepsiye dizin. Bu tepsiyi de 180 derecedeki fırına verip 20 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan kurabiyelerin üzerine 1 çorba kaşığı balı ya da reçeli sulandırıp üzerine sürün. Üzerine de şekerleri serpin ve soğutup servis yapın.