



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ KAŞIK KURABİYESİ

- 5 su bardağı un
- 2 paket margarin
- 4 su bardağı toz fındık
- 3 su bardağı pudra şekeri
- 1 tane portakal kabuğu veya limonkabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Unu havuz haline getirin ve oda sıcaklığındaki margarini ve bütün malzemelerini koyup portakalı da rendeleyin ve kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurun. İsterseniz renk alması için biraz safran da ekleyebilirsiniz. Dondurma kaşığıyla hamurdan parçalar alıp tepsiye dizin. Hazırladığınız kurabiyeleri, önceden 180 derecede ısıtılmış fırınıınızda 15 dakika kadar pişirin