



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ KURABİYELER

1 kg un
Yarım kg toz şeker
250 gram margarin
5 adet yumurta
100 gram nişasta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Kırmızı ve yeşil gıda boyaları
Üzerine:
Süs boncukları

Margarini eritip, ılınması için bekletin. Unu eleyerek bir kaba alın. Üzerine yumurtaları kırın. Nişasta, vanilya, kabartma tozu ve toz şekeri ekleyin. Son olarak margarini ekleyip yoğurun. Hamuru üçe ayırın. Ayırdığınız hamurlardan birine kırmızı, diğerine yeşil gıda boyası ekleyip ayrı ayrı yoğurun. Merdaneyle 1 cm kalınlığında açın. İstedığınız kalıplarla değişik şekiller çıkartın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine süs boncukları yerleştirin. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 40 dakika pişirin.

