



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ KURABIYE

250 gram margarin
4 su bardağı un
1 çay bardağı pudra şekeri
2 yumurta sarısı
1 paket vanilya
Marmelat
Şekerci boyası (kırmızı, sarı, yeşil)
Toz şeker

Yağı ve unu mikserin hamur karıştırıcısı ile karıştırın. Yumurta sarısı, pudra şekeri ve vanilyayı ilave edip yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun üzerini örtüp, yarım saat dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar koparıp elle yuvarlayarak şekil verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında pişirin. Kurabiyeler ılındıktan sonra, iki kurabiyenin arasına istediğiniz bir marmelat sürüp yapıştırın. Şekerci boyalarından bir fiske kadarını ayrı ayrı 1 çay fincanı suda eritin. Kurabiyelerin bir kısmını sarı, bir kısmını kırmızı, bir kısmını ise yeşil şekerci boyasına batırın. Üzerlerini tozşeker serpin. 2-3 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.