



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RENKLİ KURABİYELER

<https://www.elele.com.tr>

Fırını önceden 160 dereceye ayarlayın. Orta boy bir tencerede, tereyağı, şeker ve şurubu orta derecedeki ısıda eritin. Sonra bu karışımı orta boy bir kaba boşaltarak 10 dakika kadar soğumasını bekleyin. İçerisine kar beyazına dönüştürdüğünüz yumurta ekleyerek kuru malzemeleri iki seferde ekleyerek iyice karıştırın. Oluşan hamuru bir beze sararak 30 dakika kadar buzdolabında soğutun. Soğuyan hamuru sekiz eşit parçaya bölerek 2 santimetre kalınlığında uzun ve yassı şeritler haline getirin. Aralarında 2.5 santimetre uzakta olacak şekilde fırın tepsisine yerleştirin ve 15 dakika kadar pişirin. Üzerini hazırladığımız şeker hamuru ile süsleyin. Süslemesi: Şeker hamuru hazırlamak için, küçük bir kaba yumurta kırın. İçerisine un ekleyin. Limon suyunu ilave edin. Yarısını başka bir kalıba alarak gıda boyasını ekleyin.

