



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RENKLİ TIRTIK KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Bardak pudra şekeri
- Aldığı kadar un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- Aldığı kadar gıda boyası
- 2 Adet yumurta
- 1 Bardak sıvıyağ

Yoğurma kabına yumuşak margarin ve pudra şekerini alıp, iyice yoğurun. Üzerine sıvıyağ ve yumurtayı ekleyip, tekrar yoğurun. Elenmiş un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Tepsinize yağlı kâğıt serin ve tepsiye, tırtıl kurabiye kalıbıyla uzun kurabiyeler yapın. 175 derecede pişirin.

---