



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

S KURABİYE

Malzemesi:

Hamur için:

125 gr. tereyağı

125 gr. şeker,

3 yumurta sarısı

250 gr. un

gerekirse 1 yumurta akı

yağlamak için margarin

Garnitür için:

1 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı süt

2 çorba kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Yağı köpük halinde çırpın. Şekeri ve yumurtayı ilave edip çırpmaya devam edin. Sonunda unu ve yumurta akını katın. İyice koyulaştıktan sonra hamuru sıkma torbasına koyarak yağlı tepsinin üzerine "S" biçiminde sıkın. 1 yumurta sarısını 1 çorba kaşığı süt ile çırpın. Hazırlanan bisküvilere bu karışımı sürün. Toz şekeri üzerine serpip süsleyin. Kızgın fırında 15 dakika pişirin.