



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI KURABIYE

6.5 orba Kaşığı Tereyağı
4 Parça Damla Sakızı
1 Adet Yumurta
1 ay Bardağı Pudra Şekeri
1 Paket Karbonat
3.5 Su Bardağı Un
İsteğe Bağlı Pudra şekeri

Unu yoğurma kabına alalım. Damla sakızlarını havanda döverek toz haline getirelim. Oda sıcaklığındaki tereyağını, yumurtayı, pudra şekerini ve karbonatı ekleyip yoğuralım. Hamur cıvık olursa biraz daha un ekleyelim. Hamuru vaktimiz varsa bir gece yoksa hiç değilse 2 saat buzdolabında bekletelim. Ertesi gün hamurdan birer avuç parça olarak uzunlamasına yuvarlayalım. 3-4 cm eninde verev kareler şeklinde kestiğimiz hamur parçalarını yağlı kâğit serdiğimiz tepsiye dizelim. 15 dakika kadar önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında pişirelim. Kurabiyeler ılınınca pudra şekerine bulayıp servis yapalım.