



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI UN KURABİYESİ

250 gr margarin (oda ısısında)
8 yemek kaşığı pudra şekeri
3-3,5 su bardağı elenmiş un
1 paket vanilya
2 tane dövülmüş damla sakızı veya 2 falım sakız

Yağ ve pudra şekeri çok iyi çırpılıp ezilir. Dövülmüş damla sakızı ya da 2 adet dövülmüş damla sakızlı falım sakız eklenir. Aldığı kadar (yaklaşık 3,5 su bardağı) elenmiş un eklenip yumuşak fakat biraz sertçe bir hamur yoğrulur. İstenilen şekillerde dilimlenir veya yuvarlanır. Ortadan daha düşük hararettteki fırında beyaz kalacak şekilde pişirilir. İlininca vanilyalı pudra şekere bulanır.
