



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANS KURABİYELERİ

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

3 büyük yumurta beyazı
1 çay bardağı toz şeker
1/2 çay bardağı tereyağı (eritilmiş)
1 çay bardağı un
1/2 çay kaşığı vanilya özütü
1/2 çay kaşığı badem özütü (isteğe bağlı)
Küçük kağıt parçaları (mesajlar için)

Fırını 180°C'ye (350°F) ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Yumurta beyazlarını orta büyüklükte bir kaptaki mikserle köpürene kadar çırpın.

Şeker ve Tereyağını Ekleyin: Toz şekeri yavaşça ekleyin ve karışım parlak ve katı bir hal alana kadar çırpıma devam edin. Eritilmiş tereyağını ekleyin ve iyice karışana kadar çırpın.

Unu yavaşça ekleyin ve pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın. Vanilya ve badem özütünü de ekleyin. Hazırladığınız hamurdan bir yemek kaşığı kadar alarak fırın tepsisine dökün ve ince yuvarlaklar halinde yayın.

Aynı işlemi birkaç kez tekrarlayın, ancak kurabiyelerin birbirine yapışmaması için aralarında boşluk bırakın.

Kurabiyeleri önceden ısıtılmış fırında 5-7 dakika, kenarları hafifçe kahverengileşene kadar pişirin.

Kurabiyeleri fırından çıkarır çıkarmaz, her birinin ortasına hazırladığınız küçük kağıt mesajları yerleştirin. Hızlıca yarım ay şeklinde katlayın ve iki ucunu bir fincan kenarına bastırarak içe doğru kıvrın. Kurabiyeler hızlıca sertleşeceğinden bu işlemi çabucak yapmalısınız.

Şans kurabiyeleriniz oda sıcaklığına geldikten sonra tamamen sertleşecektir. Kurabiyelerinizi hava geçirmez bir kaptaki saklayarak tazeliklerini koruyabilirsiniz. Bu kurabiyeler hem misafirleriniz için eğlenceli bir sürpriz hem de çay saatleriniz için hoş bir atıştırmalık olacaktır.

