



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞANS KURABİYESİ

- 3 adet yumurta akı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı un
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 çay kaşığı vanilin
- 1 çimdik tuz

Şans kurabiyeleri için minik kağıtlara güzel dilekler, özlü sözler veya eğlenceli mesajlar yazın.

Kağıtları çok büyük olmayacak şekilde kesin ve kenarda bekletin.

Bir kasede yumurta aklarını bir çimdik tuz ile köpürene kadar çırpın.

Şeker ekleyerek karışım beyazlaşıp krema kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin.

Üzerine un, nişasta, eritilmiş tereyağı ve vanilini ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Hamurdan bir tatlı kaşığı alarak tepsiye ince yuvarlaklar halinde yayın. (Kurabiyelerin ince olması önemlidir.)

Önceden ısıtılmış 180°C fırında, kenarları hafifçe kızarana kadar 5-7 dakika pişirin.

Sıcak kurabiyeleri hızlıca fırından çıkarın.

Her bir kurabiyenin ortasına hazırladığınız mesaj kağıdını koyun.

Kurabiyeyi ikiye katlayarak uçlarını hafifçe sıkıştırın ve bir bardak kenarına yerleştirerek kıvrılmasını sağlayın.

Şekil alan kurabiyeleri soğuması için bekletin.

