



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER HAMURLU DOĞUM GÜNÜ KURABİYELERİ

1 paket ÇUBUK
ÜZERİ İÇİN; PEMBE, SARI, MAVİ ŞEKER HAMURU
1 adet kabartma tozu
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı YAPIŞTIRMAK İÇİN BAL
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet vanilya
1 paket Sana Hamurışı

ODA SİSİSİNDKİ SANAYA 1 YUMURTA VE PUDRA ŞEKERİNİ EKLEYİP ELİMİZLE KARIŞTIRIYORUZ KABARTMA TOZU VANİLYA, TARÇINDA EKLEYİP KARIŞTIRIYORUZ UNUNUNU AZAR AZAR İLAVE EDEREK ÇOK YUMUŞAK OLMAYACAK ŞEKİLDE BİR HAMR YAPIYORUZ HAMURUMUZU MERDANE İLE 1 CM GİBİ AÇIP KALIPLA KESİYORUZ YAĞLI KAĞIT SERİLMİŞ TEPŞİYE DİZİP ÇUBUKLARINI DA TAKIP ÖNCEDEN İSİTİLMİŞ 170 DERECE FIRINDA 10 DK PIŞIRIYORUZ KURABİYELERİMİZ SOĞUNCA ŞEKER HAMURLARIMIZI KOLAY OLMASI İÇİN 2 YAĞLI KAĞIT ARASINDA AÇIP AYNI KALIPLA KESİYORUZ VE KURABİYELERE BAL SÜRÜP ŞEKER HAMURUNUDA ÜZERİNE KAPATIYORUZ.