



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER HAMURLU KURABIYE

2 adet yumurta
250 gram tereyağı
200 gram pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu veya karbonat
İsteğe göre tarçın
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Renkli şeker hamurları
Şeker hamuru kalıpları

Tereyağı, pudra şekeri ve yumurtayı mikserle iyice çırpın.

Tarçın ve kabartma tozunu ekleyin.

Karışım azar azar un ilave ederek elinize ve yoğuma kabına yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru streç filmle sarıp buzdolabında yarım saat kadar dinlendirin. (Hamuru parçalara ayırıp artanı buzlukta saklayabilirsiniz.)

Tezgaha un serpip hamuru oklava ya da merdaneyle yarım santimetre kalınlığında açın.

Hamuru kalıplarla keserek tepsiye dizin.

Fırını 160 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın ve tepsiyi fırına verin.

Kurabiyeler pembeleşene kadar 12-15 dakika pişirin.

Kurabiyeleri fırından çıkarıp iyice soğumalarını bekleyin.

Tezgahın üzerine nişasta serpin ve dilediğiniz renkteki şeker hamurunu oklava ya da merdaneyle açın.

Kurabiyelerle aynı kalıpları kullanarak şeker hamurlarını kesin.

Kurabiyenin üzerine fırçayla su sürüp hamuru yapıştırın.

Kurabiyelerinizi tepsiye dizin. Şeker hamurlarının kurumaması için tepsinin üstünü streç filmle kapatın.

