



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER HAMURLU KURABİYELER

2 adet yumurta
250 gr margarin
230 gr pudra şekeri
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karbonat
2 yemek kaşığı Bal
3 top Şeker Hamurları

Öncelikle yumuşak olan yağ ve şeker bir kaptaki mikserle çırpılır. Bütünleşince yumurtalar ve vanilya eklenir. Önceden elenmiş olan un, kabartma tozu ve tarçın da eklenerek çırpılmaya devam edilir. (4 su bardağı un ile başlayabilirsiniz.) Daha sonra hamur masaya alınır ve kulak memesi kıvamına gelinceye kadar un ekleyerek yoğrulur. Hamuru oklava ile açılıp kalıplar ile kesilir. (Hamuru ince kesmeyin altı yanabilir. Biraz kalın olsun çok fazla kabarmadığı için kabarma payı bırakmayın.) Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir ve önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirilir.

Fırından çıkınca hemen kurabiyeleri yerinden oynatılır ve başka bir yere dizilir. (Fırından ilk çıktığında yumuşak olacaktır bu sizi korkutmasın sonradan sertleşiyor.)

Soğuduktan sonra kurabiyelerin üzerine şeker hamurunu tutması için bal sürülür.

Şeker hamurları masaya nişasta serpilerek açılır ve arabalı kurabiye kalıpları ile kesilerek yapıştırılır. ballı kurabiyelerin üzerine kaşı gözü ağzı içinde istediğiniz renklerde şeker hamurlarından kullanarak yapabilirsiniz.