



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKER HAMURLU KURABIYE

200 gr tereyağı  
1 paket pudra şekeri  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Yeteri kadar un  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 adet yumurta

Oda ısısında olan yumurta ve tereyağını, pudra şekerini derin bir kaba koyup iyice karıştırıyoruz. Üzerine tarçın ve unu ekleyip yoğurmaya devam ediyoruz. İyice yoğurduğumuz hamuru streçe sarıp 1 saat buzdolabında bekletiyoruz. 1 saat sonra buzdolabından çıkarıp üzerine un serpererek merdane yardımıyla açıyoruz. Sonra şekil kalıplarıyla kesiyoruz. Daha önce 180 derecede ısıtılmış fırına koyup 15 dakika pişiriyoruz.

Pişen kurabiyeleri isteğe bağlı olarak şeker hamurlarıyla süsleyebilirsiniz. Kurabiyelerin üzerine şeker hamuru eklemek için öncelikle şeker hamurunu nişasta serpererek merdane ile açıyoruz. Sonra şekerhamurunu şekil kalıplarıyla kesiyoruz. Pişen kurabiyelerin üzerine ballı su karışımı sürüyoruz ve üzerine şeker hamurlarını yapıştırıyoruz. İstedığınız gibi süsleyebilirsiniz.

