



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKER HAMURLU PİRİNÇ UNLU KURABIYE

- 150 gr margarin
- 1 su bardağı pirinç unu
- 1,5 su bardağı un
- 1 fiske tuz
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurta
- 1 paket şeker hamurları
- 1 paket inci şekerler

Margarinle pudra şekerini yoğurun. Diğer malzemeleri de ekleyip kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene kadar yoğurun. Buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Tezgahın üstünde merdane ile açıp çay bardağının ağzı ile yuvarlaklar kesin. Kalpli kalıplarla da kesin. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve kurabiyeleri dizin. 180 derecede beyaz olacak şekilde pişirin ve soğutun. Beyaz şeker hamurunu tezgahta nişasta yardımı ile ince şekilde açın. Çay bardağının ağzı ile yuvarlaklar kesin. Kalpli kalıplarla da kesin. İnce fırçayı su ile az ıslatıp kurabiyelerin üstüne taşmayacak şekilde sürün. Şeker hamurunu üstüne yapıştırın. İstedğiniz şekilde süsleyin.

