



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKİLLİ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

Tereyağı, pudra şekeri, vanilya ve tuzu bir kabin içerisinde karıştırın. Yumurtaları tek tek ilave edip, karıştırmaya devam edin. Un ve toz bademi de karıştırıp, hazırladığınız karışıma ekleyin. Hamuru sarıp buzdolabında bir saat kadar dinlendirin. Hafif unlanmış tezgah üzerinde hamuru 0.5 santimetre kalınlığında açın.

Kurabiye kalıplarını kullanarak kesin. Fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış (160 -165 derece) fırında 10-12 dakika pişirin. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Süslemesi: Şeker hamurunu nişasta yardımı ile açın ve pişirdiğiniz kurabiyelerin üzerine yerleştirin.

