



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SELANİK KURABİYESİ

Malzeme:

250 gram Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
225 gram Bizim Mutfak Teremyağ
30 gram Bizim Mutfak Pudra Şekeri
1 yumurtanın sarısı
70 gram kabuksuz badem
Süslemek için :
Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Derin bir karıştırma kabına unu ve kabartma tozunu eleyin. Başka bir kaptaki oda sıcaklığındaki tereyağını alın ve pudra şekeri ekleyip yumuşak bir karışım elde edinceye kadar çırpın. Elde ettiğiniz karışıma yumurta sarısını ve vanilyayı ekleyin. Bademleri de ilave edip iyice karıştırın. Unlu karışımı yumurtalı karışıma ekleyip yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtüp 30 dakika kadar buzdolabında bekletin. Hamuru buzdolabından alıp un serpilmiş tezgahın üzerinde açın. Yarım ay şeklindeki kurabiye kalıpları ile şekillendirerek yağlı kağıt serili fırın tepsisine yan yana dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında kurabiyelerin üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın. Soğuyunca pudra şekeri ile süsleyip servis yapın.