



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞİRİN KALP KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 1 Paket vanilya
- 2 Adet yumurta sarısı
- 1 Tatlı Kaşığı zencefil
- 1 Adet yumurta

Derin bir kasede oda sıcaklığında en az 30 dakika beklettiğiniz Sana Hamurışını, pudra şekerini, yumurtayı, yumurta sarılarını, tarçını, vanilyayı ve zencefili karıştırın. Ele yapışmayacak hale gelene kadar 3 bardak un ekleyerek yoğurun. Hamur kıvamına geldikten sonra unlanmış tezgahta merdane yardımıyla 1 parmak kalınlığında açıp, kalp kalıp ile kesin. Tepsiyeye yağlı kâğıt serip, üzerine kesilmiş bisküvileri dizin. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında bisküvilerin üzerleri kızarana kadar pişirin. Pişen bisküviler soğuduktan sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip, servis edin.