



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜSLÜ KURABIYE

Caroline Eren - Dilek Ünal

2.5 Su Bardağı Un
2 Kahve Fincanı Şeker
1/2 Paket Vanilya
1 Paket Tereyağı
1/2 Çay Kaşığı Tuz
2 Adet Yumurta Sarısı
Sos İçin
4 Kahve Fincanı Pudra Şekeri
1 Adet Yumurta akı
1 Çay Kaşığı Mavi ve Pembe Gıda Boyası
1 Avuç Süs Şeker

Unu eleyelim. Şekeri, vanilyayı, yumurta sarılarını, tuzu, küçük parçalara kestiğimiz tereyağını ekleyelim ve yoğuralım. Hamur kıvamına geldikten sonra streçle saralım ve buzdolabında 30 dakika bekletelim. Hamuru açacağımız yere un serpelim ve merdaneyle 5 mm kalınlığında açalım. İstedığımız kalıplarla keselim. Önceden 180 derecede ısıttığımız fırında 20 dakika pişirelim. Soğuyan kurabiyeleri süsleyelim.

Süsleme hamurunu hazırlamak için pudra şekeriyle yumurta akını karıştıralım. Kıvamlı hale gelince üç parçaya ayıralım. Bir parçayı sade bırakalım, bir parçaya pembe, diğerine ise mavi gıda boyası katalım. Sıkma torbasına koyarak veya bıçak yardımıyla farklı renklerdeki bu süsleme hamurlarıyla kurabiyelerin üzerini süsleyelim. En üstte de süs şekerlerini serpiştirelim.