



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜSLÜ KURABIYE

250 GR MARGARİN
1 SU BARDAĞI ŞEKER
1 YUMURTA
1 PAKET VANİLYA
1 TATLI KAŞIĞI KABARTMA TOZU
1 SU BARDAĞI BUĞDAY NİŞASTASI
4,5 SU BARDAĞI UN
1 TATLI KAŞIĞI TARÇIN
1 PORTAKAL KABUĞU RENDESİ
İSTENİLEN RENKTE ŞEKER HAMURU
BİRAZ BAL

Oda ısında olan oldukça yumuşak yağ, şekeri ve yumurtayı iyice yedirin ve diğer malzemeleri karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Unu eklerken dikkatli olun yavaş yavaş ekleyin. Hamuru buzdolabında 1 saat kadar bekletin. 6 mm kalınlığında açarak kurabiye kalıplarıyla şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin.