



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TARÇINLI KURABIYE

1 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)  
1/2 su bardağı pudra şekeri  
2 su bardağı un  
1 yemek kaşığı tarçın

Oda sıcaklığında yumuşayan tereyağını geniş bir karıştırma kabına alın. Üzerine pudra şekerini ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar mikser yardımıyla çırpın. Karışıma un ve tarçını ekleyin. Ancak bu aşamada unu yavaş yavaş ekleyerek hamurun kıvamını kontrol edin. Çok sert olmayan, ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru bir tezgahın üzerine alın ve hafifçe unlayın. Hamuru ellerinizle küçük parçalar halinde kopararak yuvarlayın. Dilerseniz şekil verici kalıplar kullanarak hamura farklı şekiller verebilirsiniz. Hazırladığınız kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında, kurabiyelerin altın sarısı bir renk alana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kurabiyeleri oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Üzerine ekstra pudra şekeri serpererek ya da sade bir şekilde servis edebilirsiniz.

