



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı nişasta
- 3 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 2 Paket kabartma tozu

Kurabiyelerimizi yapmaya başlarken öncelikle karıştırma kabına unu alıyoruz. Unun ortasını havuz gibi açıyoruz ve yumurta, erimiş sana hamurışını, nişasta, pudra şekerini, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyerek kulak memesi kıvamına bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzu çok iyi yoğurduktan sonra elimizle hamur parçaları kopararak şekil veriyoruz. Yağlanmış tepsiye şekil verdiğimiz kurabiyelerimizi dizelim ve 180 derece fırında pişirelim. Üzeri pembeleşmeden fırından çıkardığımız kurabiyelerimizi soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpererek servis yapalım. İsterseniz fındık, ceviz veya fıstık ile süsleyebilirsiniz. Hatta kurabiyelerimize pişmeden çukur yapalım ve piştikten sonra o çukurlara reçel veya marmelat ile dolduralım. Farklı renklerde reçel kullanırsak emin olun daha çok iştah açıcı olacaktır.