



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI KURABIYE

150 Gr Sana Hamurışı

1,5 Su Bardağı un

1,5 Su Bardağı pudraşekeri

Aldığı kadar Üzerine: Pudraşekeri ve kakao

0,5 Çay Bardağı yumurta akı

Tüm malzemeyi mikserle, yumuşak bir kıvam alana dek karıştırın. Hamurdan küçük parçalar koparıp istediğiniz şekli verin veya merdane ile açıp, kurabiye kalıpları ile kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında hafif pembemsi olana kadar pişirin. Soğuduktan sonra, üzerini kakao, pudraşekeri ya da renkli şekerlerle süsleyerek servis yapın.
