



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TEREYAĞLI KURABIYE

3 haşlanmış yumurtanın sarısı
250 gr tereyağı
2 adet çiğ yumurta sarısı
250 gr şeker
2 paket vanilya
500 gr un
2 çorba kaşığı süt

Haşlanmış yumurta sarılarını, tereyağını, 1 adet çiğ yumurta sarısını, şekerini ve vanilyayı karıştırıp unu ekleyin. Hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. 1/2 cm. kalınlığında açın ve şekilli kalıplarla kesin. 1 yumurta sarısı ile sütü karıştırın. Fırçayla kurabiyelerin üstüne sürün. 180 derece fırında, üstleri pembeleşinceye kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.