



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KURABIYE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

250 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 paket vanilin
1 çay kaşığı kabartma tozu
4 su bardağı un (azar azar ekleyin, kıvama göre değişebilir)
Üzeri için:
Pudra şekeri (isteğe bağlı)

Geniş bir karıştırma kabında oda sıcaklığındaki tereyağını ve pudra şekerini mikserle ya da çırpıcı ile iyice karıştırın.

Pürüzsüz ve kremi bir kıvam alana kadar devam edin.

Sıvı yağ ve yumurtayı ekleyerek karışıma yedirin.

Ardından vanilini ilave ederek homojen bir karışım elde edin.

Unu ve kabartma tozunu azar azar karışıma ekleyin.

Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurun kıvamı pürüzsüz ve şekil alabilir olmalıdır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve istediğiniz şekli verin.

İsterseniz çatala hafifçe bastırarak desen oluşturabilirsiniz.

Şekil verdiğiniz kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üzeri hafif pembeleşene kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Fırından çıkan kurabiyeleri soğumaya bırakın.

İsterseniz üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

