



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KURABİYESİ

<https://koreyemek.blogspot.com>

Un 200 gr
tere yağı 140 gr
şeker 100 gr
Yumurta 1 tane
tuz 2 gr
kabartma tozu 5 gr

Kurabiye yapmadan tereyağı ve yumurtayı buzdolaptan çıkarın.

Tereyağı mikserle iyice çırpır yumuşacık bir krema şekli yapmalı.

Şekeri ağır ağır 3 kere ilave ederek çırıpmaya devam eder toz şeker eriyinceye kadar çırpılır.

Yumurtayı ekler yine çırpır.

Şimdi un ve kabartma tozu eleyerek ilave eder. İyice karıştırır.

Hamur hazır, şimdi sıkma torba varsa torbaya konur. bu hamuru ve istediğin şekli verebilir. Ben de sıkma torba olmadığı için kaşıkla yaptım.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakka pişirir.

Fırından alınıp soğumaya bırakılır.

