



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TIRTIL KURABIYE

125 gram tereyağı
1 ay bardağı sıvı yağ
2 ay bardağı şeker
2 adet yumurta
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
Aldığı kadar un

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı ile sıvı yağı yoğurma kabına alın.

İçine şekeri ilave edip iyice çırpın.

Ardından yumurtaları ekleyip ırpıma devam edin.

Kabartma tozu, vanilya ve 3 su bardağı civarı unu eleyerek karışıma ekleyin.

Kurabiye hamurunu tırtıklı uç takılmış krema torbasına doldurun.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serip kurabiyeden dilediğiniz büyüklükte yağlı kağıdın üzerine sıkın.

Fırını 170 dereceye ayarlayıp tepsiyi fırına verin.

Kurabiyeler kızarıncaya çıkarıp soğuyunca üstlerine pudra şekeri serpin. Çikolata sosuyla da servis edebilirsiniz.

