



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ MALZEMELİ UN KURABİYESİ

125 gr tereyağı veya margarin (oda ısısında yumuşamış)
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (75 gr)
1,5 su bardağı un (180-200 gr)
1 kahve fincanı su (70 gr)

Oda sıcaklığında beklettiğiniz margarini veya tereyağını geniş bir karıştırma kabına alın. Pakmaya Pudra Şekeri ve suyu ekleyin. Krema kıvamını alana kadar karıştırın. Elenmiş unu azar azar ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar elde edin, her topu avucunuzda yuvarlayın, yağlı kağıt üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında, üzerleri hafif bir renk alana kadar 15-20 dakika pişirin.

