



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÜÇ RENKLİ YILDIZ KURABIYE

240 gr margarin
100 gr elenmiş pudra şekeri
1 tane yumurta
½ çay kaşığı esans
300 gr un
1 tatlı kaşığı vanilin
2 çay kaşığı iki renk gıda boyası

Öncelikle yağı çırpıyoruz. (çatal kullanabilirsiniz) Daha sonra elenmiş pudra şekerini yağa ekleyip yine çırpıyoruz. Yumurtayı ekleyince biraz sıvı eklendiğinden artık rahat karışmaya başlıyor. Yumurtayla beraber istediğimiz esansı da ekliyoruz. En son unu ve vanilini ekliyoruz. Karıştırılmayacak kıvama gelene kadar mikserle karıştırmayı öneriyor tarif. Sonra artık iş ellere düşüyor, geri kalan unu yoğurarak ekleyip hamur kıvamına getiriyoruz. Artık kurabiyemizin hamuru hazır. Şimdi bu hamuru üçe bölüyoruz. Bir parçasını olduğu gibi folyoya sarıp buzdolabına alalım. Diğer iki parçayı istediğiniz renkte gıda boyası ekleyip yoğuralım. Bunları da folyoya sarıp buzdolabına koyalım ve yarım saat dinlenmeye bırakalım. Yılbaşı için kırmızı ve yeşili, fanatikler için takım renklerini, mor-pembe gibi sevimli renkleri kullanabilirsiniz. Kurabiyelere şekil verme kısmına gelince. Hamurlardan uzun şeritler yapıp yan yana koyuyoruz. Sonra uzun şeridimizi birer parmak kalınlığında parçalara kesiyoruz. Her bir parçayı aldığımızda iki uçtaki renk birbirine değecek şekilde yuvarlıyoruz. Yani yan yana turuncu, kahverengi ve beyaz şeritlerimiz var diyelim. Turuncuyla beyazı birbirine birleştiriyoruz. Elimizdeki parçaya diğer elimizle bastırınca yayılıp yuvarlak bir kurabiye şeklini alıyor ve renkler birbirine karışmıyor. Fırın kağıdı serilmiş tepsiye dizip 190 derecede 8-10 dakika kadar pişiriyoruz. Eğer daha küçük kurabiyeler istiyorsanız her hamur parçasını ikiye bölüp daha ince şeritler yapabilirsiniz. Veya biraz daha büyük kurabiyeler yapıp altlarına bir çubuk koyabilir ve çocuklar için eğlenceli gözükken saplı kurabiyeler yapabilirsiniz.

