



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KURABIYESİ

3 su bardağı un
1 çay kaşığı toz damla sakızı
1 çay bardağı ince kıyılmış badem
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
2 paket vanilya
1 çay bardağı pudra şekeri

Derin bir kabın içinde sıvı yağın, tereyağını iyice ezin. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırmaya devam edin. Vanilya, kıyılmış badem, damla sakızı ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. İstedığınız şekillerde tepsiye dizin. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Çayın ve kahvenin yanında çok lezzetli olan bir kurabiye.