



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

125 gr tereyağı
2 su bardağı un
3.5 orba kaşığı pudraşeker
1 ay kaşığı toz vanilya
1 ay kaşığı kabartma tozu

Elenmiş un, vanilya ve kabartma tozunu bir kaptan harmanlayın. Tereyağını oda ısısında yumuşatın. Küp şeklinde kesip hamur yoğurma kabına alın. 2.5 çorba kaşığı pudraşekeri ekleyip krem haline gelinceye kadar karıştırın. Unlu karışımı azar azar ilave ederek pürüzsüz ve orta sertlikte b3ir hamur yoğurun. Hamuru 30 santim uzunluğunda silindir olacak şekilde şekillendirin. Bıçak yardımıyla 1 santim kalınlığında ve dikdörtgen olacak şekilde dilimleyin. Yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp isteğe göre pudraşeker serpiştirin. İlinmaya bırakın. Servis yapın.

