



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

250 gr. margarin
1/4 Su bardağı pudra şekeri
4 su bardağı un
1/4 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı limon suyu

Yağı bir kaba koyup pudra şekerini yağa yediriniz. Limon suyunda eritilmiş karbonat ve unu ilave edip bir hamur yapınız. 3-4 cm. kalınlığında rulolar yapıp bıçakla eşkenar dörtgen olacak şekilde baklava dilimleri gibi keserek alıp, yağlı kağıt döşenmiş fırın tepsisine 2 cm. aralıklarla yerleştirin. Hafif hararetli fırında kızartmadan, beyaz renkte pişirin. İsterseniz üzerine pudra şekeri serpererek ayrıca tatlılığını arttırabilirsiniz.

