



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

250 ml tuzsuz tereyağı
1 çay kaşığı kabartma tozu
Üzeri için:
1/2 kap pudra şekeri

Önce pudra şekeri ve vanilya ile tereyağını krema haline getirin. Yavaş yavaş unu ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, eliniz ile yuvarlayın. Fırın tepsisinde parşömen kağıdı üzerine dizin. Önceden ısıtılmış 375 derece fırında 15 dakika kadar pişirin. Küçük bir tel süzgecin içine pudra şekeri koyup, fırından yeni çıkmış kurabiyelerin üzerine serpin.

