



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## UN KURABİYESİ

1 paket tereyağı yada margarin ( oda sıcaklığında)

1 kahve fincanı sıvı yağ

4 çorba kaşığı buğday nişastası

1 su bardağı pudra şekeri

Aldığı kadar un

Üzeri için:

Yarım su bardağı pudra şekeri

Margarin ya da tereyağı karıştırma kabına alınır. Üzerine sıvı yağ, pudra şekeri eklenir ve yoğrulur. Üzerine nişasta ve unu ilave ediyoruz, hamuru yoğurmaya devam ediyoruz. Yoğrulan hamurda tercih ettiğiniz bir şekil varsa istediğiniz gibi şekil verebilirsiniz.

Kararsızsanız rulo gibi uzatıp julyen şeklinde kesebilirsiniz. Kesilen parçaların üzerine çok hafif çatala bastırırsanız pastahane kurabiyesi görüntüsü oluşturabilirsiniz. Kurabiyeleri pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 15 dakikaya yakın pişirin. Fırından çıkartıp soğumasını bekleyin. Soğuyan kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpip servis edin.

