



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## UN KURABİYESİ

1 adet yumurta  
200 gram tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
3 su bardağı un  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
5 yemek kaşığı buğday nişastası  
Servis için:  
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Oda sıcaklığındaki 200 gram tereyağını derin bir yoğurma kabına alın. Üzerine yumurta ve sıvı yağın da ekledikten sonra pürüzsüz bir kıvam olana kadar çırpın. Ardından pudra şekeri, buğday nişastası, kabartma tozu, vanilya ve unu azar azar ekleyin. Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun. Kurabiye hamurundan parçalar alarak istediğiniz şekli verin. Şekillendirdiğiniz kurabiyeleri fırın tepsisine aktarın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri hafif kızarıp renk alana kadar yaklaşık 15 dakika kadar pişirin. Servis ederken üzerlerine pudra şekeri serpin.

