



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABIYESİ

6 su bardağı un
3 su bardağı pudra şekeri
250 gr margarin
1 paket vanilya
1 su bardağı sıvı yağı
1,5 paket kabartma tozu

Öncelikle margarin eritilerek orta ateşte pembe renk alana kadar yaklaşık 20 dakika kaynatılır.

İyice köpürür ve yanmaması için ocaktan indirilir ve bekletilir.

Köpük sönünce içine sıvı yağ ilave edilir ve ılıtılır.

Sonra pudra şekeri eklenerek karıştırılır.

Ayrı bir kapta un, kabartma tozu ve vanilya harmanlanarak karıştırılır.

Unun ortası açılarak yağ içine dökülür.

Yedirerek karıştırılması sağlanır.

Sonra toparlanan hamurdan parçalar alınarak istenilen şekil (oval, yuvarlak, dikdörtgen) verilir ve üzerine hafif bastırılır ya da çatalla çizilebilir.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.

Önceden ısıtılan fırında 175°C de altı ve üstü kızartılır.

Fırından çıkarılarak tepsi de soğumaya bırakılır.

Üzerine pudra şekeri ekilerek servise hazır hale getirilir.

