



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

2 su bardağı ile un
3/4 su bardağı kadar pudra şekeri
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 adet kabartma tozu
Servis için:

2 yemek kaşığı kadar pudra şekeri

Ayçiçeği yağın oval bir cam kaba alın.

Pudra şekerini ekleyerek ve elinizle iyice karıştırarak pudra şekerinin iyice erimesini sağlayın.

Sonra; un ve kabartma tozunu ekleyin.

Hamuru kulak memesi yumuşaklığı dediğimiz kıvama gelene kadar elinizle iyice yoğurun.

Elde ettiğiniz kurabiye hamurundan göz kararı ile yumurta büyüklüğü kadar parçalar kopartın ve avucunuzun yuvarlayarak şekil verin.

Fırın tepsisini yağlı kâğıt ile kapladıktan sonra. elinizle şekil verdiğiniz kurabiyeleri, fazla sık olmayacak şekilde fırın tepsisine dizin.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri hafifçe kızararak renk alana kadar 20 dakika kadar pişirin.

Dağılması için soğumasını bekleyin. Ardından pudra şekeri eleyerek servis edin.

