



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## UN KURABİYESİ

Oda sıcaklığında bir paket tereyağı ya da margarin  
1 yemek kaşığı sıvıyağ  
5 su bardağı un  
1 su bardağı mısır nişastası  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket vanilya  
Süslemek için:  
Pudra şekeri

İftardan sonra çay yanına sevilen un kurabiyesi tarifi için tüm malzemeleri güzelce yoğurun. Yumuşak bir hamur elde etmeniz gerekir. Ele yapışmamalı ama sert de olmamalı. Hamura göre un eklenebilir. Hamur hazır olduktan sonra un kurabiyelerine istediğiniz şekli verin. Fırınınızın pişirmesine göre 200 derece ısıtılmış fırında pişirin. 15 dakikada pişiyor. Fırından çıkınca biraz soğuduktan sonra pudra şekeri ile süsleyebilirsiniz.

