



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı pudra şekeri

3 su bardağı un

Üzeri İçin:

1 yemek kaşığı pudra şekeri

İlk olarak, sıvı yağ ve pudra şekerini büyük bir kabın içersine alın ve homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

Unu yavaş yavaş ekleyin ve yoğurun.

Hamurun kıvamını kontrol ederek un eklemeye devam edebilirsiniz.

Hamurunuz istediğiniz kıvamda olduğunda eşit şekilde parçalara ayırın ve dilediğiniz şekli verin.

Fırın tepsisi üzerine dilerseñiz yağ sürebilir ya da yağlı kağıdı tercih edebilirsiniz. Sonrasında ise hazırladığınız hamurları fırın tepsisinin üzerine yerleştirin. (Aralıklı olarak yerleştirmeye dikkat edin.)

Üzerilerini çatal ile çizın ve önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında yaklaşık olarak 15 dakika pişirin.

Pişen kurabiyeleri fırından çıkarıp üzerine pudra şekeri serpiştirebilirsiniz.

Un kurabiyeniz hazır!