



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

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

250 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı pudra şekeri
4 su bardağı un
1 paket vanilya

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını ve pudra şekerini geniş bir kaptaki mikserle iyice çırpın. Karışım beyazlaşana kadar devam edin. Unu ve vanilyayı azar azar ekleyin ve yoğurmaya başlayın. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp elinizle yuvarlayarak ya da uzun silindirler yapıp verev şekilde kesin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında yaklaşık 15-20 dakika, altları hafifçe pembeleşene kadar pişirin. Üstlerinin beyaz kalmasına dikkat edin. Soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapın.

