



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## UNLU KURABIYE

6,5 kahve fincanı un  
3 kahve fincanı sadeyağ  
1,5 kahve fincanı pudra şekeri  
üzerine:  
2 kahve fincanı pudra şekeri

Bir kuşaneye erimemiş sadeyağ, pudra şekeri konularak çatalla çırpılır ve beyazlaşınca bunun üzerine elenmiş un ilâve edilir, bunlar yoğrularak hamur yapılır. (Ancak hamur, ne civık ne de fazla dağılır olmamalıdır). Bu hamur, hamur tahtasında elle bastırılarak yuvarlanmak suretiyle uzatılır, istenilen büyüklükte parçalar kesilir ve bu parçalar iki avuç içinde top gibi yuvarlanır, Bir tepsi alınarak yağlanır ve kurabiyeler tepsiye ikişer parmak ara ile yerleştirilir. Tepsi, orta ısıdaki fırına sürülür ve ısı yarıya indirilir. Kurabiyeler burada yarım saat pişirilir ve üzerleri sararmadan fırından alınır. Kurabiyelerin üzerleri ka-tılaşmışsa bunlar pişmiş demektir. Bundan sonra kurabiyeler tabaklara alınır, üzerlerine pudra şekeri serpilir ve iyice soğuduktan sonra servis yapılır.

---