



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KURABİYESİ

- 1 Su bardağı pudra şekeri,
- 1 Büyük paket margarin (250 gramlık) veya bir su bardağı tereyağı,
- 4 Su bardağı un,
- 1 Çay kaşığı veya 1/2 paket oranında vanilya.

- 1.Yağı kaşıkla iyice eziniz ve krem haline getiriniz,
- 2.İçine vanilya ve pudra şekerini ilave ediniz,
- 3.Bu malzemeye yavaş yavaş un ilave ederek yediriniz,
- 4.Böylece yaptığınız hamuru, 15-20 dakika kadar dinlendirdikten sonra merdane ile kalınca açınız.
- 5.Önce, 2,5-3 cm. genişliğinde çubuklar halinde, sonra, 4-5 cm. genişliğinde verevler halinde keserek az yağlı bir tepsiye diziniz.
- 6.Önceden ısıtılmış hafif ateşli fırında, beyaz olarak pişiriniz,
- 7.Üstlerine pudra şekeri serpererek servis yapınız.