



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KURABİYESİ

MALZEMELER

4 bardak un
2 bardak pudra şekeri
15 çorba kaşığı tereyağı
Süslemesi için;
2 çorba kaşığı pudra şekeri

YAPILIŞI

Tereyağı ve şekeri Karıştırma Kabı'na koyup 3-4 dakika, malzemeler iyice birbirlerine karıştıncaya kadar, yoğurun. Unu ekleyin. Yoğurmaya devam edin. 5-6 dakika yoğurduktan sonra hamuru Karıştırma Kabı'na alın. Hazırladığınız bu hamuru lira çapında rulolar haline getirin. Üzerini elle hafifçe bastırın. Bir çatala üzerlerine iz yapın. Bıçakla hafif verev kesin. Hamur parçalarını Borcam'a dizin. Tepsiyi önceden ısıtılmış 80 C'lik fırının orta katına sürün. Kurabiyeleri 40-45 dakika pişirin. Borcam'ı pişme süresinin sonunda fırından alın. Kurabiyelerin üzerine süsleme için ayırdığınız pudra şekerinden serpin. Un kurabiyesi soğuyunca servis yapın.
