



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KURABİYESİ

250 gram margarin
3 çorba kaşığı şeker
Aldığı kadar un (3 bardak kadar)
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 yumurtanın akı
Üzerine serpmek için pudra şekeri

Margarini oda sıcaklığında biraz yumuşatın. Unu kabartma tozuyla karıştırın. Margarin, yumurta akı ve şekeri bir kaba alarak mıcıklayın. Bu malzemeler karıştığında içine kabartma tozu katılmış unu ilave edin. Bir süre daha yoğurup, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamurdan cevizden biraz daha iri parçalar koparın. Parçaları elinizle yuvarlayarak önce uzatın, sonra iki ucunu birleştirerek şekil verin. Bir fırın tepsisini yağlayın. Hazırladığınız kurabiyeleri dizin. Önceden ısıtılmış orta harareti fırında 15 dakika pişirin (Kurabiyeler kızarmayacak çok az renk değiştirecek). Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

Not: Dilerseniz un kurabiyelerinin üzerine pişirmeden önce birer antepfıstığı da yerleştirebilirsiniz.
