



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KURABİYESİ

Malzeme:

3 su bardağı Bizim Mutfak Un

250 gr Teremyağ

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Üzeri için :

Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Oda sıcaklığında bekletip yumuşattığınız Teremyağı un, pudraşekeri ve vanilya ile iyice yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirip ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırını kapatıp kurabiyelerin üzeri çatlayana kadar 15 dakika kadar fırının kapağını açmadan bekletin. Soğuduktan sonra üzerine bol pudraşekeri serpip servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.07.2023