



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

300 g Un (6 fincan)

175 g Vİta (9 çorba kaşığı)

80 g Pudra şekeri (1.1/2 fincan)

1/2 kahve kaşığı Vanilya tozu

Pudra sekeri (Üzerine)

Bir tencereye; 175 g Vİta (9 çorba kaşığı) ile elenmiş 80 g pudra şekeri (1.1/2 fincan) koyarak bunları bembeyaz bir hâl alıncaya kadar, aşağı yukarı 5 dakika yoğurunuz. Sonra bu yağlı şekerlere 1/2 kahve kaşığı vanilya tozu ile 300 g un (6 fincan) ilâve ederek yağ, şeker ve un birbirleriyle hâlloluncaya kadar yoğurunuz.

Hamurun yoğurulması sona erince, bunları bir hamur tahtası veya taş üzerinde elle yuvarlamak suretiyle 50 cm. uzunluğunda, her tarafı aynı kalınlıkta bir silindir meydana getiriniz. Sonra bundan iki parmak boyunda parçalar kesiniz ve kestiğiniz her parçayı avuç içinde top gibi yuvarlayınız. Yuvarlanan bu topları, içi belli belirsiz yağlanmış, fırın tepsisine ikişer parmak ara ile sıralayınız.

Bilâhare, hazırladığınız kurabiye tepsisini orta ısıdaki fırına sürerek, yarım saat pişiriniz.

Yarım saat sonra fırından çıkartarak iyice soğutunuz, üzerlerine pudra şekeri dökünüz ve servis yapınız.