



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## UN KURABİYESİ

4 su bardağı un  
250 gr. katıyağ  
3/4 su bardağı pudra şekeri  
1 paket vanilya  
Üzeri için;  
yarım su bardağı pudra şekeri

Yumuşatılmış yağ ve bütün malzemeyi iyice yoğurarak hamur haline getirin, yumurta iriliğinde parçalara ayırıp, 1 santim kalınlığında yassılaştırın. Hafif yağlanmış fırın tepsisine 1 santim aralıklarla dizin, orta ısıda fırında yarım saat pişirin, fırından alınca, sıcakken üzerine pudra şekeri döküp, soğuyunca ikram edin. İsterseniz hamuruna çekilmiş ceviz, fındık, ya da badem de ilave edebilirsiniz.

[ML® Kartuş Kurabiyesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.01.2024