



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

125 Gr Sana Klasik
1 Paket kabartma tozu
250 gr un
125 gr pudra şekeri

Derin bir kaba malzemeler konur . Malzemeler kulak memesi kıvamına gelinceye dek yoğrulur. Katıyağ ile yapılan hamurun kendini salmaması için oda sıcaklığı yerine buzdolabında bekletin. Hazırladığımız hamuru silindir şekline getirip üzerine çatal yardımıyla un kurabiyesinin klasik şeklini oluşturun ve hamurumuzu baklava şeklinde kesip fırın tepsisine yerleştirin . Önceden 100 derecede ısıttığınız fırında 1 saat pişirdiğiniz kurabiyeleri servis edebilirsiniz.