



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KURABİYESİ

250 Gr Sana Hamurışı
250 gr margarin
3,5 Su Bardağı un
200 gr pudra şekeri

Oda sıcaklığındaki margarini geniş, çukurca bir kabın içine koyun, üzerine pudra şekerini ve unu yavaş yavaş ilave ederek, kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. (en az 10 dk yoğurun). daha sonra 15-20 dk dinlendirin. daha sonra bu hamurdan parçalar kopararak isteğimize göre şekillendirin(derseniz rulo yapıp verevine kesebilirsiniz ya da yuvarlayabilirsiniz, üzerine çatala şekil verebilirsiniz) Sonra hazırlanan hamurları tepsiye aralıklı yerleştirin, tepsiyi yağlamaya gerek yok. önceden ısıtılmış, 175 derece ayarlı fırında üzerleri sararıncaya kadar pişirip hemen çıkarın. soğuyunca, servis edin.
