



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KURABİYESİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Aldığı kadar un
- 100 gr ÜZERİNE PUDRA ŞEKERİ
- 1 Paket vanilya
- 4 Yemek Kaşığı buğday nişastası
- 4 Yemek Kaşığı pudra şekeri
- 1 Paket sana hamurışı (ODA SICAKLIĞINDA)
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 Çorba Kaşığı kakao

KARIŞTIRMA KABINA MARGARİNİ ALIP ELİNİZLE EZİN SIVIYAĞI EKLEYİN UN NİŞASTA PUDRA ŞEKERİ VANİLYA KATIP YUMUŞAK BİR HAMUR ELDE EDİN HAMURDAN BÜYÜK BİR PARÇA ALIP KALANINA KAKAOYU EKLEYİN İKİ HAMURUDA ÜSTÜSTE KOYUP RULO SARIN VEREV KESİP TEPŞİYE DİZİN 150 DERECE FIRINDA PEMBELEŞENE KADAR PIŞİRİN FIRINDAN ÇIKARINCA ÜZERİNE PUDRA ŞEKERİ ELEYİP SERVİS YAPIN.