



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KURABİYESİ

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
3 su bardağı un
1 paket vanilya

Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarinin üzerine 1 su bardağı pudra şekerini ekliyoruz. Un kurabiyesinin güzel olmasının sırrı iyi yoğurmak. Bu margarinle pudra şekerini iyice karıştırmaya kadar yoğuruyoruz. Sonra üzerine yavaş yavaş 3 su bardağı unu ekleyerek yoğurmaya devam ediyoruz. İlk başlarda çok kıvamsız, dandik görünecektir ama siz yoğurmaya devam edin. Ne kadar yoğurursanız o kadar hamur kıvamına gelir. Kollarınız yorulacaktır biraz ama yorulmak yok. Unu koyduğunuz sırada 1 paket vanilyayı da eklemeyi unutmayın. Bu margarinin kokusunu ve tadını bastıracaktır.

Hamur kıvamına geldikten sonra istediğiniz gibi şekil verin. Ben genelde kalın ve uzun rulo yapıp dikdörtgen olarak kesiyorum. Yuvarlak da yapabilirsiniz, kalıpla da kesebilirsiniz. Tercihinize kalmış.

Fırını 160 derecede ısıtıyorsunuz şekil verme işlemi sırasında. Sonra ısınmış fırının orta gözüne tepsiyi yerleştirip 25 dakika kadar hiç kapağını açmadan pişiriyorsunuz. Zaten maksimum 30 dakikada pişer un kurabiyesi. Altı ve üstü kızarmayacak. Kızarırsa da sorun değil. Üstüne pudra şekeri döker kapatırsınız