



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

300 g margarin
150 g pudra şeker
500 g un
10 g vanilya
10 g kabartma tozu

Unu eleyiniz.

Unun ortasını genişçe açınız.

Açılan yere yumuşatılmış margarini, pudra şekerini, vanilya ve kabartma tozunu koyup krem haline gelene kadar karıştırınız.

Etrafındaki unu alarak yoğurunuz yumuşak bir hamur yapınız.

Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz.

Hamurdan küçük parçalar alınız biraz yassılaştırıp tepsiye aralıklı diziniz.

Şekillendirmede istediğiniz şekli verebilirsiniz. Hamuru ince bir rulo haline getirip bıçakla verev olarak küçük parçalar halinde de keserek şekillendirebilirsiniz.

Orta hararetili ısıdaki fırında pembeleşirmeden kuruyuncaya kadar pişiriniz.

Fırından çıkarıp soğuduktan sonra üzerine pudra şeker serpiniz.

Not: Kurabiye hamurunuzu hazırlarken hamura kakao da ilave ederek kakaolu un kurabiyesi hazırlayabilirsiniz.