



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VANİLYALI KURABİYE

Malzeme:

125 gr Teremyağ

125 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri

2 adet yumurta

155 gr Bizim Mutfak Un

110 gr mısır unu

2 paket Bizim Mutfak Vanilya

Üzeri için :

Renkli kalp şekerler

Oda sıcaklığında yumuşatılmış teremyağı elenmiş pudraşekeri ile krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta sarıları ve vanilyayı ekleyin. Elenmiş un ve mısır ununu ilave ederek yoğurun ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış zemin üzerinde merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Ortasının açık olması için iki boy çiçek kalıpla keserek göbek kısmını çıkarın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerini renkli şekerlerle süsleyin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirip tepsiyi ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın.