



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİTRAY KURABIYE

Selin Kutucular

250 Gr. Pudra Sekeri

500 Gr. Tereyağı

750 Gr. Beyaz Un

Paket Vanilya

200 Gr. Akide Şekeri

Pudra şekerini, tereyağını, unu ve vanilyayı bir kaba alalım. Birbirleriyle karıştıralım ve hamur haline getirelim. Hamurumuzu 20 dakika buzdolabında bekletelim. Ardından hamurumuzu oklavayla 2 cm kalınlığında açalım. Şimdi sıra hamurumuzdan değişik şekiller kesmeye geldi. Bunun için kesme işlemi sırasında ortada boşluk bırakacak iki kademeli kalıplara ihtiyacımız var. Bu tür bir kalıpla hamurumuz bitinceye kadar şekiller keselim. Şekilli kestiğimiz hamurlarımızı fırın kağıdı yaydığımız tepsimizin üzerine koyalım. Öte yandan akide şekerlerini havanda dövelim. Hamurlarımızdaki boşlukların içine dövülmüş akide şekerini dolduralım. Önceden ısıtılmış fırında 140 derecede pişirelim. İyice soğumasını bekleyelim. Ancak soğuduktan sonra kurabiyelerimizi fırın tepsisinden çıkaralım.

Not: Ben hamurlarımı keserken kalpli kalıp tercih ettim. Siz örneğin çiçekli veya hayvan motifli kalıplar da kullanabilirsiniz.

---