



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI KURABİYELERİ

- 2 yumurta sarısı
- 100 gram tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2,5 su bardağı elenmiş un
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
- 1 çay kaşığı yeşil gıda boyası

Tüm malzemeyi genişçe bir kap içinde karıştırıp yumuşak kıvamlı bir hamur yapın. 3 eşit parçaya bölün ve değişik gıda boyalarıyla renklendirdiğiniz hamurları farklı kalıplarla kesin. Fırın kağıdını tepsiye serin ve üstüne kurabiyeleri yerleştirin. 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.

