



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI KURABİYESİ

2 adet yumurta
250 gram tereyağı
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Süslemek için beyaz çikolata

Tereyağı ve pudra şekerini karıştırarak krema kıvamına gelene kadar yoğurun. Pudra şekeri, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip yoğurmaya devam edin. Ardından yavaş yavaş ve eleyerek unu ekleyin. Elinize yapışmayacak bir hamur elde edin. Daha sonra yumurta ve sıvı yağı bu karışımın içine katın. Tekrar yoğurduktan sonra hamuru açın. Yılbaşı temalı kalıplarla şekil verin.

Tepsinin üzerine yağlı kağıt koyun ve hazırlayıp, şekil verdiğiniz hamurları üzerine dizin.

180 derecelik fırında 15-20 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Erittiğiniz beyaz çikolatayla resimdeki gibi süsleyebilirsiniz.

