



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILDIZ KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

200 g yumuşak margarin veya tereyağı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı un

0,5 su bardağı mısır unu

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Margarin veya tereyağı, pudra şekeri ve şekerli vanilini bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın.

Üzerine un ve mısır ununu ilave edip önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın.

Hamuru yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurup pişirme kağıdının üzerine çiçek şeklinde aralıklı sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri tepsiden alın ve soğumaya bırakın.

