



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KOLAY UN KURABİYESİ



200 gr tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
Yarım çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
1,5-2 su bardağı un
Üzeri için:
Pudra şekeri

- # Yumuşak tereyağı ve pudra şekeri yoğurma kabına konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Nişasta, karbonat ve vanilya ilave edilir, biraz daha karıştırılır.
- # Sonra kontrollü olarak un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur ikiye ayrılır. Tezgahın üzerinde baş parmak kalınlığında baston şeklinde yuvarlanır.
- # Daha sonra bıçakla 2 parmak kalınlığında kesilir.
- # Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış tepsiye aralık bırakarak dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. (12-15 dakika)
- # Kurabiyeler fırından çıkar çıkmaz üzerlerine pudra şekeri serpilir.

Not: Bu tarifte kurabiyenin lezzetini biraz daha vurgulamak için 1 fiske tuz eklenebilir.