



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

AYLI KURABIYE



1 paket margarin
3 orba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta
6 orba kaşığı pudra şekerı
1 orba kaşığı kuru çay
1 paket kabartma tozu
Alabildięi kadar un

- # Yumuşak margarin, sıvıyağ, yumurta ve pudra şekerı parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # zerine kuru çay, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra ortası işaret parmağıyla ukurlaştırılır.
- # Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden bir hayli ısıtılmış 200 derece fırına verilir. 10-12 dakika pişirilir.
- # Ilık ya da soęuk olarak ikram edilir.

Not: Bu tarifte çayın doğal tadının korunması için vanilya, tarçın gibi aromatik malzemeler kullanılmaz.