Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1880 | Adı: Kolay Un Kurabiyesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 03:13