

## Kirmizili Beyazli Seker Kurabiye

### Malzemeler

2 su bardagi un  
yarim cay kasigi tuz  
yarim cay kasigi kabartma tozu  
Yumusatilmis 1 su bardagi tereyagi,  
1 su bardagi seker  
1 yumurta  
1/2 cay kasigi vanilya  
1 cay kasigi nane (hamuru hazirlarken gozlerinizde yasarma yapabilir. telaslanmayin.  
normaldir.)  
1 yemek kasigi kirmizi gida boyasi  
Hamuru acarken kullanacagimiz pudra sekeri,  
3 yemek kasigi sut

### Yapilisi

Un, tuz ve kabartma tozunu bir kaba koyun .  
Baska genis bir kapta krema tereyagi ve birlikte seker , yumurta , vanilya , sut , ve nane  
ozu ekleyip kivam alana kadar karistiralim.Bu karisimin icine un, tuz, kabartma tozu  
karisimini ekleyin ve iyice yogurun. Ozlu bir hamur elde edince yarisini  
ayirin.Yarisina kirmizi gida boyasini ekleyin. Rengini almasini icin biraz yogurun. Yagli  
bir kagidin uzerine , dikdortgen olacak sekilde pudra sekeriyle ve merdane yardimiyla  
acalim .Ayirdigimiz diger hamuru da ayni sekilde acalim.Actigimiz hamurlari ust uste  
koyalim.Rulo seklinde sarip kesin.Ardindan hazirladigimiz pastalari saklama kabina koyup 2  
saat kadar buzdolabinda dinlendirin.Yeterince dinlendikten sonra 375 derecelik firinda  
10-15 dk kadar pisirin. Pistikten sonra biraz sicak olarak beyaz sekerlere bulayin. Afiyet  
olsun.