

Seker Hamurlu Kurabiye

Malzemeler

1 Yumurta

200 gr Tereyag ya da Margarin (Oda sicakliginda)

1 bardak pudra Sekeri

500 gr un (1 bardak un 140 gr'dir)

1 Paket Vanilya

1 Tatli Kasigi Tarcin (istege bagli)

Hamuru acmak icin bir miktar Nisasta

Yapilisi

Yumurta, seker ve yagi derin bir kapta karistirin.Daha sonra icine vanilya ve tarcini da ekleyerek hafifce karistirin.

Unu yavas yavas karisima ekleyerek hamuru yogurmaya devam edin.

Verilen miktardan daha un eklemeyin.Yoksa kurabiyeleriniz patlar catlar bisiler olur.

Yogurup toparladiginiz hamuru strec filme sarip buzdolabinda 1-2 saat bekletin.Hamuru bekletmezseniz kurabiyeleriniz pistikten sonra kuculebilir.Bekleyen ve iyice toplanan hamuru dolaptan cikarip nisasta serpip acin

Actiginiz hamuru istediginiz kaliplarla kesin. Kestikten sonra hamurunuzu cok fazla oynatmamaya ozen gosterin sekli bozuluyor.Yagli kagit serili tepsiye kurabiyeleri dizip onceden isitilmis 175 derecelik firinda hafif pembelesene kadar pisirin.Pisen kurabiyeleri sogumaya birakin.Isin en zevkli kismi simdi basliyor.Kullanacaginiz seker hamurunu yine nisasta serpip merdane yardimiyla acin kurabiyeyi kestiginiz kalipla kesin.

Kestiginiz seker hamurlarinin arkasina bir miktar su surerek sogumus olan kurabiyelerin ustune hafifce bastirarak yapistirin. Seker hamurlarini kurabiyelere yapistirirken ve suslerken cok fazla bastirmayin yoksa o guzelim kurabiyeler kirilabilir.Gerisi tamamen sizin hayal gucunuze kalmis.Pasta malzemeleri satilan yerlerden aldiginiz kurabiye kasesiyle isim yazabilir,damgalarla sekil verebilirsiniz.Afiyet olsun