

Un Kurabiyesi

Malzemeler

125 gr tereyagi

1 cay bardagi sivi yag

1.5 cay bardagi pudra sekeri

Aldigi kadar un (ben 600 gr un kullandim ama bu miktar degisebilir azar azar eklemek lazim)

Yapilisi

Tereyagi eritilir, sogutulur. Sivi yag ve pudra sekeriyle beraber mikserle beyaz bir renk alip kivami koyulasana kadar cirpilir. Azar azar un eklenir. Kulak memesi kivaminda bir hamur yogrulur. Yuvarlanir, avuc iciyle hafif bastirilir.

Onceden isitilmis firinda 150 derecede pisirilir. Alti hafif pembelesene kadar pismesi yeterli. Firinda uzun sure tutmamak lazim, kurabiyeler sertlesebilir.

Puf Noktasi:

Ben tereyagini eritip soguttuktan sonra dibine coken sivi kismini kullanmadim. Yagin icine su karismazsa kivami daha guzel tutar. Seker ve yagi uzun sure cirpmak da cok onemli. Bir de kurabiyeyi tepsiden almak icin acele etmemek lazim, dagilabilir... Sogusun, dinlensin sonra servis yapilsin :)