



## Un kurabiyesi

Yaklaşık 50 kurabiye

Süre: yaklaşık 50-60 dakika

### Malzemeler

500 g buğday unu

40 g mısır nişastası

80 g pudra şekeri (ve daha sonra üzerine serpmek için ekstra)

1 paket vanilya şekeri (10 g)

250 g tereyağı

5 yemek kaşığı ayçiçeği yağı (50 g)

Bir tutam tuz

### Yapılışı

1. Fırını önceden 160 °C'ye ısıtın.
2. Tereyağını mikrodalgada yumuşayana kadar 1 dakika ısıtın.
3. Buğday unu, pudra şekeri, mısır nişastası, vanilya şekeri, ayçiçeği yağı ve bir tutam tuzu geniş bir kaba alıp pürüzsüz bir hamur hâline getirin.

⚠ **Tarıfta yumurta yoktur ve mısır nişastası eklemek hamurun ufalanan bir dokuda olmasını sağlayacaktır.**



Hamur dağılıyor mu? Ellerinizi ıslatın ve ardından yoğurmaya devam edin.

Hamur yapışıyor mu? Biraz daha un ekleyin.

4. Hamuru 6 parçaya bölün, her parçayı rulo hâline getirin ve merdane ile hafifçe düzleştirin.
5. Bir 'dikdörtgen' oluşturmak için yanları elinizle düzeltin.
6. Islak çatala hamurun üzerini çizin, ardından her ruloyu çapraz şekilde daha küçük parçalara bölün.
7. Kurabiyeleri yağlı kâğıt ile kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.
8. Kurabiyeleri fırında yaklaşık 35 dakika, üzerleri hafif kızarıp kenarları sertleşene kadar pişirin.
9. Kurabiyeleri bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın ve daha sonra üzerine pudra şekeri serpin.



## PÜF NOKTALARI

Bu tarif hafif ve ağızda eriyen bir kurabiye tarifidir.

Değişiklik mi istiyorsunuz?

- Fırına vermeden önce her kurabiyenin ortasına birer badem koyun.
- Kakaolu kurabiye için hamurun bir kısmına kakao ekleyin.

### Besin değeri (1 kurabiye)

Enerji (kcal)	90
P (g)	1,1
Y (g)	5,1
KH (g)	9,7
KH porsiyonu	yaklaşık 0,8