Ev kurabiyesi (un kurabiyesi)

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
500 g	Bitkisel susuz yağ
500 g	Pudra şekeri 5 su bardağı
10 g	Kabartma tozu 2¼ çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Fırının ısısını 100 dereceye getirin.
   Kaynak pişirme süresini vermiyor.
2. Kalburdan geçirin: un, pudra şekeri ve kabartma tozu.
3. Bitkisel susuz yağı tezgâhta elinizle ezip yumuşatın.
4. Hepsi birbirine karışıp tek hamur olana dek tezgâhta yoğurun.
5. Tepsiye yağlı kâğıt serin.
6. Hamurdan birer parça alıp yuvarlayın.
7. Topları kalbura bastırıp desen verin ve tepsiye aralıklı koyun. İsterseniz hamurdan rulo yapın, üstüne çatalla çizgi çekip bıçakla 3 cm boyunda kesin.
8. Ayarladığınız fırında pişirin.
9. Kürdan batırıp pişip pişmediğine bakın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Bisküvi ve Kurabiyeler (2018)
tatname.com/tr/tarif/ev-kurabiyesi-un-kurabiyesi-megep-biskuvi-ve-kurabiyeler