# Şeker böreği (un kurabiyesi)

**6 kişilik**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **300 g** | Tereyağı<br>1½ su bardağı |
| **24,3 g** | Pudra şekeri<br>3 yemek kaşığı |
| **423 g** | Buğday unu<br>4 su bardağı |
| **16,2 g** | Pudra şekeri<br>2 yemek kaşığı |

## Alerjen

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

## Yapılışı

1. Tereyağını eritip biraz soğutun.
2. İlk pudra şekerini ekleyip yağ beyazlaşana kadar çırpın.
3. Unu azar azar ekleyip yoğurun. Avucunuzda yuvarlayıp ortasına hafifçe bastırdığınızda kenarları çatlıyorsa kıvam tamamdır.
4. Hamurdan küçük toplar yapıp papatya şekli verin, tepsiye dizin ve 150 °C fırında 15 dakika pişirin.
   **15 dk**
5. Fırını kapatın ve kurabiyeleri soğuyana kadar içinde bekletin. Çıkarınca ikinci pudra şekerini serpip servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Amasya Valiliği, Amasya Mutfağı (2010)
tatname.com/tr/tarif/seker-boregi-ktb-amasya