



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLAZÜRLÜ NOEL KURABİYELERİ

1 adet yumurta
150 gr margarin
1 su bardağı un
1 çay bardağı mısır nişastası
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı tarçın
Glazür için:
1 adet yumurta akı
1 su bardağı pudra şekeri
2 damla limon suyu
Biraz kırmızı, yeşil, sarı gıda boyası

Noel kurabiyeler için tüm malzeme bir kabın içerisine konularak yoğrulur.

Yumurta ve margarinin oda ısısında olmasına dikkat edilir.

Yoğurma işlemi biten hamur toplanırken ve açma işlemi yapılırken nişastadan yararlanılabilir.

Hamurun yarısını sade olarak kullandıktan sonra diğer parçayı üçe bölüp sarı-kırmızı-yeşil gıda boylarıyla renklendirebilirsiniz.

Glazür için: Malzemeler çırpılır.

Hamur 2 cm kalınlıkta açılarak şekilli kalıplarla kesilir. Üzerine hazırlanan glazürle şekiller yapılır. 170-180 derecelik fırında 13-15 dk arası pişirilir.

