



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZENCEFİLLİ KURABIYE

<https://yemek.name>

200 gram tereyağ
1 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı esmer şeker
3 tatlı kaşığı toz zencefil
2 yemek kaşığı taze zencefil rendesi

Bütün malzemeleri iyice karıştıp, düzgün kıvamlı bir hamur oluşana kadar yoğurun.
Hamuru streç filme sarıp 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
Arzu ettiğiniz gibi şekil verip yağlı kağıt serili tepsiye dizin.
Önceden 160 dereceye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

