



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZLİ ZENCEFİLLİ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

Büyük bir kaptan un, tuz, karbonat ve baharatları tel süzgeç yardımıyla eleyin. Bu sırada, bir diğer kaptan el mikseri ile şekeri ve yağı kabarana kadar çırpın. Bu karışıma yumurtayı ve pekmezi ekleyip iyice karışana kadar tekrar çırpın. Ardından unu da azar azar ekleyerek çırpmaya devam edin. Hamuru iki ayrı parçaya bölün. Her iki parçayı da streç filme hava almayacak şekilde sararak iki saat buzdolabında dinlendirin. Fırınınızı 180 derecede önceden ısıtın. Diğer yandan hafifçe unladığınız mermer tezgahta hamurunuzu yaklaşık 7 mm. kalınlığında açın. Daha ince açarsanız kurabiyeleriniz piştikten sonra hassas olup kırılır. Açtığınız hamurdan şekilli kalıplar yardımı ile kurabiyeleri kesin. Kestiğiniz kurabiyeleri yağlı pişirme kağıdı ile kaplanmış tepsiye aralarında yaklaşık 2.5 santimetre aralık kalacak şekilde dizin. Kurabiyeleri üst kenarları pembeleşinceye kadar yaklaşık 20-23 dakika pişirin. Kurabiyeler soğuyuncaya kadar tepsideen kaldırmayın. Üst süslemesi için pasta malzemeleri mağazalarından alabileceğiniz beyaz renk şeker hamuru kullanabilirsiniz. Aynı hamuru alacağınız jel gıda boyaları ile renklendirip farklı renkler elde edebilirsiniz.

Süslemesi: Şeker hamurunu temiz ve düz bir zeminde hafif mısır nişastası yardımı ile 3 mm. kalınlığında açıp kurabiyeyi kestiğiniz aynı şekilli kalıpla kesin. Kestiğiniz şeker hamurunu su ve fırça yardımıyla ıslattığınız kurabiyenin üst yüzeyine yapıştırın. Ardından farklı renklerde şeker hamurları ile üzerini süsleyebilirsiniz.

