



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE

(Zimtspekulatus)

350 g un
100 g soğutulmuş tereyağı
125 g kahverengi şeker
3 taze yumurta
3 tatlı kaşığı tarçın
1 kaşık ucu toz karanfil
aynı miktarda kakule
10 g eritilmiş tereyağı (yağlamak için)
Serpıştirmek için un

Malzemeleri bir kaba koyun ve mikserle karıştırın, hamuru bir gece boyunca serin bir yerde bekletin. Sabah tekrardan iyice karıştırın. Kurabiye kalıplarına un serpiştirin ve hamuru içine bastırın, kenarlardaki fazla hamuru unlu bıçak ile kesin. Kurabiyeleri kalıptan çıkartın ve yağlanmış bir tepsiye dizin. Fırını 180 derecede ısıtın ve kurabiyeleri yaklaşık 25 dakika pişirin, tepside alın ve soğumaya bırakın.