



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KURABIYE

4 su bardağı un
2 adet yumurta
2 su bardağı esmer şeker
250 gram tereyağı
2 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı toz zencefil
100 gram toz badem
Bir miktar muskat

Bir yoğurma kabının içine tüm malzemeyi iyice karıştırıp hamur haline getirin. Bu hamuru isterseniz dolapta 2 gün kadar bekletebilirsiniz. Daha sonra hamuru unlanmış zeminde açıp istediğiniz kalıpla kesin ve 180 derecede 15 dakika pişirip çıkartın. Süper bir tadı var.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.06.2022