



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KURABIYE

<https://yemek.name>

250 gr margarin (oda ısısında bekletilmiş)
250 gr şeker
330 gr pekmez (yaklaşık 1 su bardağı + 1/3 su bardağı)
4 adet yumurta (oda ısısında bekletilmiş)
1250 gr un (8 su bardağı)
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz karanfil
Süslemek için:
Hazır icing tüpleri

Yağ ve şekeri derin bir çırpma kabında kremesi bir yapı alıp şeker eriyene kadar çırpalım.

Pekmez ve yumurtaları katıp çırpma devam edelim.

Ayrı bir kapta 1,5 su bardağı unu, tuzu ve tüm baharatları harmanlayalım.

Pekmezli sulu karışıma harmanladığımız toz halindeki karışımı ekleyelim ve tüm malzeme birbirine iyice karışına kadar çırpma devam edelim.

Kalan unu azar azar ekleyerek hamur haline getirelim.

Hamurumuzu streç film ile sarıp buzdolabında 30 dakika kadar bekletelim.

Tezgahımıza un serpip hamurumuzu bir parmağın yarısı kalınlığında açalım.

Açtığımız hamurumuzdan kalıplarımız ile keserek yağlı kağıt serilmiş tepsimize dizelim.

Önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında pişirelim.

Fırından çıkan kurabiyelerin iyice soğumasını bekleyelim.

Hazır icing tüplerindeki şeker ile kurabiyelerimizi istediğimiz gibi süsleyelim.

