



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ KURABİYELER

1 yumurta akı
200 gram pudraşekeri
200 gram çekilmiş ceviz
1 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya

Yumurta akını bir fiske tuz ile kar haline gelene değin çırpıyoruz.

Azar azar pudraşekeri ilave ediyoruz.

Ardından cevizi, tarçını, vanilyayı ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde ediyoruz.

Eğer hamur kıvamı tutmamış ise ceviz oranını arttırabilirsiniz.

Hamuru stretch film ile sararak buzdolabında yarım saat dinlendiriyoruz.

Dinlenmiş hamuru merdane ile 1 cm kalınlığında açıp, arzu edilen kalıplarla şekillendiriyoruz.

Üzerleri için glazür hazırlıyoruz.

Kurabiyeler için hazırladığımız glazüre bıçak ucu ile gıda boyası ekleyerek renkli glazürler elde ediyoruz.

Kurabiyelerin üzerini süslüyoruz.

Sepetteki yıldızlar için; beyaz renkteki glazürü yıldız formundaki kurabiyelerin üzerine sürüp, 100 derece fırında 10 dakika pişiriyoruz.

