



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 RENKLİ ZENCEFİLLİ KURABIYE

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

Zencefilli bisküvi için:
175 gr tam buğday unu
1 tutam tuz
1/4 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı toz zencefil
65 gr tuzsuz tereyağı
75 gr pudra şekeri
1 çırpılmış yumurta sarısı
30 ml akçaağaç şurubu
Kakaolu bisküvi için:
175 gr tam buğday unu
1 tutam tuz
1 çay kaşığı karbonat
25 gr kakao
75 gr tuzsuz tereyağı
75 gr esmer şeker
1 çırpılmış yumurta

Zencefilli hamur için un, karbonat, tuz ve zencefilli geniş bir kaseye eleyin. Tereyağını ekleyip parmak uçlarınızla unlu karışım ince ekmek kırıntılarını andırana kadar yoğurun. Pudra şekeri, akçaağaç şurubu ve yumurta sarısını ekleyerek sert bir hamur yoğurun. Alüminyum folyoya sarın ve 30 dakika buzdolabında soğutun. Kakaolu hamur için un, tuz, karbonat ve kakaoyu geniş bir kaseye birlikte eleyin. Tereyağını unlu karışıma ekleyip yoğurun. Esmer şeker ve yumurtayı ilave ederek sert bir hamur elde edin. Hafifçe yoğurun alüminyum folyoya sarıp 30 dakika buzdolabında soğutun. Kakaolu hamuru unlu bir yüzeyde 28 cm boyunda 4 cm eninde ve 1 cm kalınlığında bir dikdörtgen şeklinde açın. Zencefilli hamurun yarısına da aynı işlemi uygulayın. Bir bıçak kullanarak her ikisini yedi adet uzun ve ince şerit biçiminde kesin. Şeritleri tercihen bir kakaolu bir zencefilli olarak yan yana koyun. Kalan zencefilli hamuru 2 cm genişliğinde ve kestiğiniz şeritlerin uzunluğunda bir sosis biçiminde yuvarlayın. Bu hamuru yan yana dizdiğiniz şeritlerin ortasına koyun. Şeritleri yan yana dizerek oluşturduğunuz hamuru ortaya koyduğumuz sosis şeklindeki hamurun çevresine sarın ve çevresini tamamen kuşatacak şekilde dikkatlice bastırın. Kalan kakaolu hamuru 28x13 cm ölçülerinde bir dikdörtgen biçiminde açın. Kakaolu hamuru şerit hamuru kuşatacak biçimde çevresine koyun ve dikkatlice bastırın. 30 dakika buzdolabında soğutun. Fırını önceden 180 dereceye ayarlayın. Geniş bir fırın tepsisini yağlayın. Zencefilli bisküvi rulosunu ince dilimlere halinde kesin ve fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Kenarları kızarmaya başlayana kadar yaklaşık 12-15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 3 dakika fırın tepsisinde bekletin, sonra tamamen soğuması için bir tel ızgaranın üzerine alın. Soğuyunca servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:151314 • adı:2 Renkli Zencefilli Kurabiye • gönderen:geri zekariye • indirme tarihi:20.09.2024 - 15:35