



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNELER GÜNÜ KURABIYESİ

250 g Oda sıcaklığında tereyağı
360 g Un
1 Su Bardağı Mısır Nişastası
120 Su Bardağı Pudra şekeri
1 Adet oda sıcaklığında yumurta
1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
1 Adet limon kabuğu rendesi (ince)
2 Tatlı Kaşığı Zencefil
1 Çay Kaşığı toz karanfil
1 Tatlı Kaşığı Tarçın

Yumuşamış tereyağını pudra şekeriyle birlikte çırpın. Ardından yumurtayı ekleyip, çırpıma devam edin. Başka bir kaptaki un, nişasta, zencefil, karanfil, tarçın ve kabartma tozunu eleyin ve yavaş yavaş çırpıdığınız malzemeye karıştırarak yoğurun. En son limon kabuğunu ekleyip tekrar yoğurun. Hava almayacak şekilde strech folyoya sarıp, buzdolabına koyun. 2-3 saat dinlendirin. Çıkarttığınızda hamur çok sert olacak, elinizin sıcaklığıyla yumuşayacaktır. Tezgahı hafifçe unlayın. Hamuru dört parçaya bölüp, yüksekliği 5 mm olacak şekilde teker teker açıp kalıplarla kesin. İnce bir spatula yardımı ile yerinden kaldırarak yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin. Önceden ısınmış 175 derecelik fırında 13 dakika pişirip soğuttuktan sonra üzerlerini şeker hamurlarıyla dilediğiniz gibi süsleyin.

