



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KURABİYELER

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

Hamur:

200 g margarin

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay kaşığı zencefil

0,5 çay kaşığı toz kişniş

1 tutam anason

1 yumurta

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 su bardağı hindistancevizi rendesi

Süslemek için:

50 g bitter çikolata

1 çay bardağı fındık kırığı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Margarini mikserin çırpıcı uçlarıyla 2 dakika çırpın. Pudra şekeri, şekerli vanilin ve baharatları ilave edip 2 dakika daha çırpın. Yumurtayı ekleyin ve yarım dakika daha çırpmaya devam edin. Unu ve hamur kabartma tozunu birlikte eleyin ve hamura azar azar ilave ederken mikserin devrini düşürün. En son olarak Hindistan cevizini ekleyin. 7 mm çapında yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine 5 cm boyutlarında şeritler oluşturacak şekilde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Çikolatayı benmari yöntemiyle eritin. Pişirme kağıdından huni hazırlayın. Erittiğiniz çikolatayı içine doldurun.

Ucunu makasla kesip kurabiyeleri süsleyin. Üzerlerine fındık kırığı serpin.

Çikolata donunca servis yapın.



