



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI YILBAŞI BİSKÜVİSİ

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

225 g tereyağı  
350 g esmer şeker  
1 yumurta  
1.5 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi  
30 ml pekmez  
330 g un  
1 paket kabartma tozu  
3 tatlı kaşığı tarçın  
2 tatlı kaşığı toz zencefil  
Yarım tatlı kaşığı toz karanfil  
1 çay kaşığı karabiber  
Bir tutam tuz  
Süsleme için:  
Renkli süsleme glazürleri

Tereyağı ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtayı ilave ederek çırpmaya devam edin. Portakal kabuğu rendesi ve pekmezi ekleyin. Ardından un, kabartma tozu, zencefil, tarçın, karanfil, karabiber ve tuzu da birlikte eleyerek ilave edin. Tüm malzemeyi homojen bir hamur haline gelene kadar yoğurun. En az 2 saat buzdolabından beklettiğiniz hamuru, hafif unladığınız zeminde merdane yardımı ile 5-6 mm kalınlığında açın. İsteddiğiniz şekillerdeki kalıplarla kesin. Son olarak, önceden ısıttığınız 175 derecelik fırında 10-12 dakika pişirin. Üzerlerini renkli glazürler ile dilediğiniz gibi süsleyin.

