



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM AĞACI KURABIYE

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

Hamur:

- 2 - 2,5 su bardağı un
 - 1 poşet Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker
 - 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
 - 100 g oda sıcaklığında tereyağı
 - 2 - 3 yemek kaşığı esmer şeker
 - 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
 - 1 yumurta sarısı
 - 0,5 çay bardağı üzüm pekmezi
- Süslemek için:
- 1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür
 - 2 yemek kaşığı süt
 - 20 - 25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil
 - 1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

Unu bir kaba eleyin. Üzerine baharatlı esmer şeker, hamur kabartma tozu, tereyağı, esmer şeker, şekerli vanilin, yumurta sarısı ve üzüm pekmezini ekleyip eliniz ile iyice yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 25-30 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru buzdolabından çıkarın. Pişirme kağıdı üzerinde merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın.

Çam ağacı kurabiye kalıbı ile şekiller çıkarın ve fırın tepsisine sıralayın. Kalan hamurları toparlayıp aynı şekilde hazırlayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Glazür karışımını bir kaseye alın, üzerine sütü ekleyin ve iyice karıştırın. İçinden 1 yemek kaşığı alıp pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Kalan glazüre yeşil jel renklendiriciyi ekleyip kısa bir süre karıştırın.

Onu da ikinci bir huniye doldurun. Kurabiyelerin üzerini yeşil glazür ile kaplayın. Beyaz glazür ile çizgiler yapın ve gümüş inci ile süsleyin.



