



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇAM AĞACI KURABİYELER

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

Hamur:

1 - 1,5 su bardağı un

50 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

0,5 çay kaşığı zencefil

0,5 çay kaşığı toz tarçın

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

Şekerli çubuk pasta süslerini mutfak robotuna alın. 1-2 kez kısa süreliğine basarak daha ufak parçalar haline getirin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayın ve ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu bir kaba alın. Üzerine tereyağı, yumurta, pudra şekeri, şekerli vanilin, kakao, zencefil ve tarçını ekleyip yoğurun. Hazırladığınız hamuru 0,5 cm kalınlığında açın. Uzun kenarları 5 cm ve kısa kenarı 4 cm olacak şekilde 45 adet üçgen kesin. Kalan hamurdan çam ağacının gövdesi ve alt kısmı için bir dikdörtgen ve bir geniş üçgen kesin. Kestiğiniz hamurları fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine ufaladığınız pasta süslerini serpin, hamura batırmak için parmağınızla hafif bastırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Servis tabağına çam ağacı şeklinde sıralayın ve servis yapın.

