



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAM ŞEKERLİ KURABIYE

150 gram margarin
1 adet yumurta
1 çay bardağı nişasta
1 adet limon kabuğu veya 1 portakal kabuğu rendesi
1/2 çay bardağı ceviz unu
1 su bardağı pudra şekeri
1/2 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 veya 1,5 su bardağı un
Ortası için;
10-15 adet miss renkli bonbon

Önce pudra şekeri ve margarini mikserle iyice çırpılır.

Limon veya portakal kabukları eklenir.

Yumurta eklenir çırpılır ve mikser kaldırılır.

Zencefil, tarçın ve nişasta eklenir.

Un ve kabartma tozu eklenip elle yoğrulur.

Hamur yumuşak kalmışsa tekrar un ilavesi yapılır.

Masanın üzeri hafifçe unlanıp hamurun 1/4'ü alınıp merdane ile açılır. Fırın tepsisine yağlı kağıt serilip hazırlanır.

Elinizde bulunan şekilli kurabiye kalıpları ile şekiller yapıp tepsiye dizilir. Ben elma kurabiye kalıbımı kullandım.

Kalan diğer hamurlarda aynı işlemden geçirilir.

Şekillerin ortaları, yuvarlak kalıp setiniz varsa onun en küçüğü ile kesilip ortaları alınır. (ben acele ile tırtıklısını bulup onunla kestim. (Size tavsiyem düz olanı ile yapmanız) Kurabiyeleri yaklaşık 175 derece de 15 dk pişirin.

Tepsiyi fırından çıkartın. (dikkat tekrar pişecekler)

Şekerleri, ister bütün bütün isterseniz benim gibi havanda dövüp, ortalarına kaşık yardımı ile koyun. Tekrar fırına verip yaklaşık 5-10 dk daha tutup fırının altını kapatınız. Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra kurabiyelere soğuyuncaya kadar veya şekerleri donana kadar dokunmayınız.

Son olarak da servis tabağına dizip misafirlerinize ve çocuklarınıza ikram ediniz.

