



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK KURABIYELERİ

250 gram oda sıcaklığında margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1/2 limonun suyu
2 su bardağı nişasta
3,5 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
Üstünü süslemek için:
Bitter çikolata (benmari usulü eritilmiş)

Tüm malzeme karıştırılır ve yoğrulur. Malzeme eklenirken unu azar azar ekleyin. bende 3,5 su bardağı un yeterli geldi. Ama yağın cinsi ve diğer malzemelere göre aldığı oran değişebilir. Onun için siz yaparken kontrollü un ekleyin.

Hamuru yarım saat kadar üstü nemli bir bezle örtülü halde dinlendirin.

Dinlenen hamurdan dilediğiniz şekil vererek kurabiye hazırlayabilirsiniz. Benim bu kurabiyelerde kullandığım kalıp, tesadüf eseri gördüğüm bir seramik kalıbıdır. Acaba kurabiye kalıbı olabilir mi diye denemek için almıştım. Biraz zorlanmakla beraber şekilde görülen kurabiyeler ortaya çıktı. Siz de dilediğiniz her türlü kurabiye kalıbını kullanabilirsiniz.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde yerleştirdiğiniz kurabiyeleri, önceden 180 derecede ısıtılmış fırında kurabiyeler beyazlıklarını koruyacak şekilde takriben 12-15 dk kadar pişirin. İsterseniz bu kurabiyeleri gıda boyası ile de renklendirebilirsiniz.

Son olarak kurabiyeler iyice soğuduktan sonra, eritilmiş çikolata ile istediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.

