



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DİŞ KURABIYESİ

250 gr sana hamurışı

1 su bardağı pudra şekeri

1 adet kabartmatozu

1 adet vanilya

3 tatlı kaşığı dolusu tarçın

1 çay kaşığı zencefil

1 su bardağı mısır nişastası

Alabildiği kadar un

ÜZERİ İÇİN:

1 kase dolusu pudra şekeri

3 yemek kaşığı süt

1 paket bitter çikolata

1 yemek kaşığı damla çikolata

Margarini oda sıcaklığında bekletilir.

Hamur malzemeleri karıştırarak yumuşak bir hamur elde edilir.

Beş dakika kadar buzdolabında dinlendirilir.

Merdaneye 3-4 mm lik incelikte açılır.

Diş şeklinde kesilen kalıp konularak bıçakla çevresi kesilir.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.

Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15-20 dakika kadar bekletilir.

Fırından çıkan kurabiyelerin ilk sıcaklığı geçtikten sonra ılıkken üzerlerine hazırlanan glazür fırçayla bolca sürülür.

Üzerindeki glazürü yapmak için bir kase pudra şekeri süt yavaş yavaş karıştırılarak muhallebi kıvamında hazırlanır.

10-15 dakikada üzeri kuruyarak donar.

Damla çikolatadan göz yapılır. (gözü tam donmadan konur ki dökülmesin diye)

Benmari usulü eritilen çikolatayı enjektörle alarak yüzü şekillendirilir.



