



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ÇAYLI KURABIYE

Eyüp Sevinç

3,5 yemek kaşığı tereyağı
½ su bardağı kadar pudra şekeri
1 adet yumurta
2/3 su bardağı un
½ su bardağı badem tozu
2 çay kaşığı matcha
2 yemek kaşığı şeker

Orta büyüklükte bir kase içerisinde tereyağı ve pudra şekerini spatula ile karıştırarak krema kıvamına getirin. Yumurta sarısını da ekleyerek iyice karıştırın.

Başka bir kap içerisinde un, badem tozu ve matcha'yı karıştırın. Unlu karışımı diğer kaseye aktararak iyice birbirine karışmasını sağlayın. Hamuru tezgah üzerine alarak 4 cm genişliğinde kare veya rulo şekline getirin. Streç filmle sararak buzluğa koyun ve 40 dakika bekletin. Fırını önceden 180 derece ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Şekeri büyükçe bir tabak içine serpiştirin. Hamur rulosunu her tarafına şeker bulaşacak şekilde batırın. Keskin bir bıçak ile 1 cm'lik dilimler halinde kesin ve kağıt serili tepsiye kurabiyeleri dizin. Isınmış fırında yaklaşık 12 dakika kurabiyeler hafifçe kızarana kadar pişirin. Fırını kapattıktan sonra 5 dakika daha fırında bekletin. Çıkarıp soğutmak üzere ızgara üzerine alın.

