



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİNBER BREAD

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

3,5 su bardağı un
90 gram oda sıcaklığında tereyağı
150 gram esmer şeker
1 adet yumurta
Yarım su bardağı üzüm pekmezi
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya

Derin karıştırma kabında tereyağı ile esmer şekeri 5- 6 dk mikser yardımıyla karıştırılır. Ardından sırasıyla yumurta pekmez ekleyelim. Ayrı bir kaptaki un zencefil tarçın vanilyayı karıştırılır. Yavaş yavaş unlu karışımı diğer karışımla buluşturulur. Katı bir hamur elde edilir. Hamuru en son elimizle toparlayalım. 10 dk buzdolabında dinlendirilir.

10 dk sonunda hamuru alıp genişçe bir tezgahı hafif unlayalım merdane yardımıyla hamuru inceltelim. Çok ince olmamasına özen gösterelim. Yılbaşı temalı kalıplarla şekil verip yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye dizelim. Tepsiye dizilmiş haliyle de kurabiyeleri 10 dk buzdolabında dinlendirilir. Ardından önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 8-9 dk pişirelim. Fırından çıkarıp soğumasını bekleyelim. Süsleme aşamasında ister kendi hazırladığınız krema ister hazır süsleme glazürleriyle süsleyebilirsiniz.

