



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİNGERBREAD

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

3 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1/4 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz zencefil
1 yemek kaşığı toz tarçın
1/2 çay kaşığı toz karanfil
1/2 çay kaşığı toz muskat
1/2 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)
1/2 su bardağı esmer şeker
1/2 su bardağı melas veya koyu pekmez
1 büyük yumurta

Fırın 180°C'ye (önceden ısıtılmış) ayarlanır.

Un, karbonat, tuz, zencefil, tarçın, karanfil ve muskatı bir kaba eleyerek karıştırılır. Bu karışımı kenara ayrılır.

Başka bir büyük kaba tereyağı ve esmer şekeri eklenip iyice karıştırılır.

Melas veya koyu pekmez eklenip karıştırılır.

Ardından yumurta eklenip iyice karıştırılır.

Kuru malzemeler, 2 veya 3 seferde ıslak karışıma eklenir ve her seferinde iyice karıştırılır.

Oluşturulan hamur buzdolabında 1-2 saat boyunca soğutulur. Soğuyan hamur şekillendirilir, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinde aralıklı olarak yerleştirilir.

Önceden ısıtılmış fırında 8-10 dakika kadar pişirilir. Kurabiyelerin kenarları hafifçe kızarıncaya kadar pişirilir.

