



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GINGERBREAD BISCUIT (İSVEÇ)

<https://www.lezzetsirri.com>

### Zencefilli Bisküvi

1 kg. un  
150 gr. tereyağı 1/2 kg. toz şeker  
2 çay fincanı koyu şurup  
1,5 su bardağı su  
1 çorba kaşığı tarçın  
1 çorba kaşığı zencefil  
1 çorba kaşığı karanfil  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
koyu şurup için: (kendiniz hazırlarsanız)  
1/2 kg. toz şeker  
şekeri ıslatacak kadar su  
süs için:  
1 çay fincanı pudra şekerini  
su (şekeri ıslatacak kadar)

Koyu şurup elde etmek için, 1/2 kg. toz şekerini, şekeri ıslatacak kadar su ile hafif ateşte, koyulaşmaya kadar kaynatın. Şurubunuz kıvamlı olunca ateşten çekin ve soğumaya bırakın. Dilerseniz hazır şurup da kullanabilirsiniz. Tereyağını dışarıda bırakarak yumuşatın. Karanfilleri dövün. Derin bir kaba yumuşamış tereyağını koyun, üzerine dövülmüş karanfilleri, tarçını, zencefilli atın, bir tahta kaşıkla çalışarak karıştırın, üzerine toz şekerini ilave edin ve tekrar karıştırın. Tereyağı ve baharatlar, şekerle iyice karışmaya kadar tahta kaşıkla çalışın. Kabartma tozunu karışımınıza atın, iki çay fincanı koyu şurubu ilave edin. Pütürlü ve kahverengi bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Üzerine 900 gr. unu ilave edin ve yumuşak ve yapışkan bir hamur oluncaya kadar yoğurun. 24 saat kadar dinlenmeye bırakın. Ertesi gün, hamurunuz yeteri kadar dinlenince, kalan undan bir parça alarak mutfak tezgahına serpin. Hamurdan kocaman parçalar kopartarak çok ince 2-3 mm. kadar açın ve arzu ettiğiniz biçimde kalıplarla kesin. Bisküvi kalıplarınız yoksa, su bardağı veya çay bardağının ağzını kalıp gibi kullanabilirsiniz. Su bardağıyla önce dışını kesip, daha sonra içini çay bardağı ile keserek halkalar elde edebilirsiniz. Fırın tepsisini tereyağı ile çok az yağlayın, zencefilli kurabiyelerinizi dizin ve kızgın fırında, takip ederek 7-8 dakika kadar pişirin. Bisküviler kuru bir görünüm kazanınca fırından çıkarın. Pişmesini bir bisküviyi tadararak kontrol edebilirsiniz. Bu şekilde hamurun kalan miktarını da yapın. Dilerseniz hamurun hepsini kullanmayıp, hamuru buzdolabında 2-3 gün kadar saklayabilirsiniz Bisküvilerinizi süslemek isterseniz, bir çay fincanı pudra şekerini, bir parça soğuk suyla koyu bir krem haline gelinceye kadar karıştırın. Beyaz bir kağıdı külah haline getirerek karışımınızı içine doldurun, külahın üst kısmını kapatıp elinizle sıkarak, ince tarafından soğumuş bisküvilerinizin üzerine glasajı akıtarak şekiller yapın. Süslemeniz kuruyunca bisküvilerinizi çay ile servis yapın.