



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAR TANESİ KURABIYE

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

¾ su bardağı tereyağı
1 su bardağı esmer şeker
1 yumurta
¼ su bardağı pekmez
1 tutam tuz
2 su bardağı un
2 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı zencefil
Pudra şekeri
Yarım çay kaşığı tarçın

Eritilip soğutulmuş tereyağı ve esmer şekeri bir kaba alıp krema kıvamına gelinceye kadar mikserle çırpın. Yumurta ve pekmezi ekleyin. Başka bir kaptan, karbonat, tuz, tarçın ve zencefili karıştırın. Bu karışımı tereyağı karışımına yavaşça ekleyin ve iyice karıştırın. Hamurun üzerini kapatın ve yaklaşık 2 saat dinlendirin. 3 mm kalınlığında açın. Kar tanesi şeklinde bir kalıpla kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden 190 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10-12 dakika pişirin. Ilındıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

