



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KARAMEL SOSLU KABAK KURABİYESİ

1 su bardağı margarin
1/2 su bardağı beyaz şeker
1 su bardağı konserve kabak
1 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı tarçın
1/2 çay kaş karanfil
1/2 çay kaşığı hindistancevizi
1/2 çay kaşığı zencefil
1/2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı un
3 yemek kaşığı margarin
1/4 su bardağı krema
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya
1/2 su bardağı esmer şeker
1 tutam tuz

Fırını 200 derecede ısıtın. Geniş bir kaptan, yağı ve şekerini çırpın. Yumurta ve vanilyayı ekleyin ve iyice karıştırın. Kabak ilave edip karıştırın. Aynı bir kaptan, kabartma tozu, tarçın, karanfil, hindistancevizi tozu zencefil, tuz ve unu birlikte eleyin. Kabak karışımına ekleyin ve iyice karıştırın. Hafifçe yağlanmış tepsiye yemek kaşığı tepelene bırakın. Fırında 10-12 dakika pişirin.

Sos yapmak için: Orta boy bir tencerede, orta ateşte yağı, krema, ve esmer şekerini karıştırın. Karışım sadece kaynamaya başlayınca kadar, ara sıra karıştırarak, pişirin. ateşten alın, vanilya ve Pudra şekeri ilave edin sonra soğumaya bırakın.

Soğuyan kurabiyelerin üzerine koyarak yayın, ardından servis edin.