



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ KURABIYE

Malzeme:

125 gr Teremyağ

125 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri

2 adet yumurta

155 gr Bizim Mutfak Un

110 gr mısır unu

1/4 çay bardağı toz karanfil

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Üzeri için:

Beyaz şeker hamuru

Mor şeker hamuru

Yenebilir sim

Oda sıcaklığında yumuşatılmış teremyağı elenmiş pudraşekeri ile krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta sarıları, karanfil ve vanilyayı ekleyin. Elenmiş un ve mısır ununu ilave ederek yoğurun ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış zemin üzerinde merdane ile yarım santim kalınlığında açıp, çiçek kalıplarla kestikten sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirip tepsiyi ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın. Beyaz şeker hamurunu pudraşekeri serpilmiş tezgah üzerinde ince açın ve çiçek kalıpla kesin. Soğuyan kurabiyelerin üzerine bir fırça yardımı ile su sürün ve kestiğiniz yıldızları üzerlerine yapıştırın. Mor şeker hamuru ile minik güller hazırlayın ve yine alt kısımlarını hafifçe ıslatarak kurabiyelerin üzerine yerleştirin. Yenebilir sim serpiştirerek kurumaya bırakın.