



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAZAK KURABİYELER

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

Hamur:

1,5 - 2 su bardağı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

0,5 çay kaşığı toz tarçın

1 çay bardağı toz şeker

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

Süslemek için:

1 paket Dr. Oetker Şeker Hamuru

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Dr. Oetker Buğday Nişastası

1 paket Dr. Oetker Süsleme Glazürü

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Yıldız

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un, kakao, tarçın, toz şeker, tereyağı, yumurta ve portakal aromasını bir kaba alın. Ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Bıçak ile kazak şeklinde kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonundan fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Şeker hamurunu 3 eşit parçaya bölün. Renklendiriciler yardımı ile kırmızı ve yeşil renkte hamurlar hazırlayın.

Beyaz, kırmızı ve yeşil renkteki hamurları az miktarda buğday nişastası serpilmiş tezgahta 3-4 mm kalınlığında açın. Kazak şeklinde kesip altlarını çok hafif ıslatarak kurabiyelerin üzerine yapıştırın. Süsleme glazürü ve yıldız pasta süsü ile üzerlerini süsleyin.



