



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABIYE EV

Zencefilli Kurabiye Hamuru için:

4 ½ Su Bardağı Buğday Unu (450g)

1 Adet Yumurta

Tereyağı (220g) (Soğuk)

1 Su Bardağı Esmer Şeker (175g)

1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

5 Yemek Kaşığı Pekmez

3 Çay Kaşığı Tarçın

1 Çay Kaşığı Toz Zencefil

½ Çay Kaşığı Toz Karanfil

½ Çay Kaşığı Tuz

½ Çay Kaşığı Karabiber Yapıştırıcı

Krema için:

1 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (200g)

Su (20g)

Süsleme için:

1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)

2 Su Bardağı Soğuk Süt (400ml)

1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)

Çeşitli Şekerlemeler

Renkli Çikolatalar

Marshmallow

Yeni Yıl Süslemeleri

Kurabiye Adam, Ağaç Gibi Süslemeler

Tuzlu Krakerler

Fırınınızı önceden 200oC ayarlayın ve ısıtın.

Kurabiye hamuru için unu ve tereyağını parmak uçlarınızla ovuşturarak, tereyağ tamamen eriyip karışım kum kıvamına gelinceye kadar birbirine yedirin.

Üzerine diğer tüm kurabiye malzemelerini ekleyip, kısaca sert bir kurabiye hamuru elde edinceye kadar yoğurup, buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin.

Buzdolabından aldığınız kurabiye hamurunu 5 dakika oda sıcaklığında beklettikten sonra, kolaylıkla açabilmek için 2 parçaya ayırın.

Bir merdane yardımı ile yavaş hareketlerle 1 cm kalınlığında açın.

Kurabiye ev kalıpları veya kitabımızın sonundaki kurabiye ev çizimlerini kullanarak evin parçalarını kesin.**

Kalan hamurdan süsleme için kurabiye adam, ağaç, kalp gibi şekiller kesin.

Pişirme kağıdı serili tepsiye dizip, sırasıyla tek tek tepsielerde tüm parçaları önceden 200oC ısıtılmış fırında pişirin.

Fırından almadan önce iyice sertleşmesi için kurabiyeleri bir süre kapalı fırında bekletebilir veya soğumaya bıraktığınızda iyice sertleşmesi için 1-2 saat bekleyebilirsiniz.***

Kurabiye evin duvarları ve çatısını birbirine yapıştırmak için, Pakmaya Pudra Şekeri ve su ile hazırladığınız sert kremayı kullanın. ****Bu krema için bir kaseye 200 gram Pakmaya Pudra Şekeri, 20-25 ml su ekleyip iyice karıştırın.

Duvarları ön taraf ve yanlardan başlayarak sırasıyla yapıştırın. İyice yapışıp donduğundan emin olmadan bir diğer duvara geçmeyin.

En emin yolu bir bardak veya sürahiye dayayarak kuruyana dek serbest kalmasına izin vermemektir.

Pakmaya Krem Şanti'yi bir çay bardağı soğuk sütle mikser yardımı ile çırparak hazırlayıp, buzdolabında soğutun.

Not: Hazırladığınız eve, tuzlu krakerlerle çitler yapabilir, şekerlemeleri krema ile duvarlara yapıştırarak evi süsleyebilir, çatıya veya bahçeye marshmallow dönebilirsiniz.

Pakmaya Krem Şanti ile kar birikintileri yapabilir, Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek toz beyaz görüntü verebilirsiniz.

Kurabiye ev için, kurabiyelerinizi bir gece önceden pişirip, bekletirseniz daha sert ve sağlam olacaktır.

Evin parçalarından yedekler ve kurabiye adama çam ağaçları pişirirseniz daha rahat edersiniz. Dekorasyon için açacağınız pencerelere, dövülmüş meyveli şeker koyarsanız, kurabiye pişerken eriyip fırından pencere şeklinde çıkacaktır. İki kişi çok daha rahat yapabileceğiniz aktivite, özellikle evdeki minikler için çok eğlenceli olacaktır.

Çiğ beyaz yumurta ile hazırlanan royal krema kullanırsanız, kurabiye evi çocuklar ve hamileler

tüketemeyeceğinden, yumurtanın taze olduğundan emin olun. Royal kremayı, 300g Pakmaya Pudra Şekeri, 2 yumurtanın beyazı ve 1 tatlı kaşığı limon suyunu mikserde 2-3 dakika orta hızda çırparak hazırlayabilirsiniz.

