



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABİYELERİN SÜSLENMESİ

Milli Eğitim Bakanlığı

Kurabiyeler pişirilmeden önce, fırından çıkarıldıklarında ya da soğuduklarında süslenebilir.

Pudra şekeri, pişmemiş kurabiyelerin üzerine ince ve sert doku katmak için kullanılabilir. Pişmemiş kurabiyelerin üzerine serpilmiş esmer şeker veya toz şeker hoş bir görüntü oluşturur.

Kurabiyelerin üzerine bütün, kıyılmış veya dilimlenmiş çerezlerde serpilir. Çok yüksek sıcaklıkta pişirmek çerezleri yakacağı için dikkatli olmak gerekir.

Kurabiyelerin ortası kesilip renkli şekerle doldurulduğunda şekerler pişme süresince eriyecek ve soğuduğunda katılaşacaktır.

Eritilmiş çikolata; kurabiye süsleme, desen oluşturma ya da kaplamada kullanılabilir.

Fırından çıkan ürünlerin özelliğine göre, pudra şekeri, tarçın veya vanilyayı karıştırarak eleyebilirsiniz.

Kurabiyeler çeşitli şekillerde hazırlanan kremalarla süslenebilir. Kurabiyelerin üzerine akıtmak, yazı yazmak, resim ve şekiller yapmak için çabuk kuruyan Royal Icing (royal aysing) hazırlayabilirsiniz.

