



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKER HAMURU İLE YILBAŞI KURABİYESİ

Hamuru için:

1 yumurta

200 gr oda ısısında margarin

1 su bardağı pudra şekeri

1 su bardağı mısır nişastası

3 su bardağı un

1 çay kaşığının ucu ile kabartma tozu

Aroma için;

Tarçın, vanilya esansı ya da limon kabuğu

Kurabiye hamurlarının çok fazla kabarmaması için kabartma tozunu az koymak gerekiyor. Fazla kabaran ve şekli bozulan kurabiyeleri, aynı kalıptan çıkaracağınız şeker hamuru ile kaplamakta zorluk yaşayabilirsiniz. Yukarıdaki malzemelerle hazırlanan kurabiye hamurunun en fazla 1 saat buzdolabında dinlenmesi gerekiyor. 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika süreyle pişirecek olan kurabiyelerin pembeleşmeye başladığında fırından çıkarılması gerekiyor.

Şeker hamuru ile süslemeden önce kurabiyelerinizi en az 8 saat dinlendirin. 8 saatin ardından özel şekillendiriciler ve görsellerden yararlanarak yılbaşı kurabiyelerinizi süsleyebilirsiniz. Bu renkli lezzetler, yılbaşı gecesi çocukların ve atıştırmalık sevenlerin favorisi olacak.

