



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERLİ YENİ YIL KURABIYESİ

200 gr toz şeker  
250 gr tereyağı  
1 yumurta  
2 yemek kaşığı süt  
1 paket vanilya  
400 gr un  
1/4 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
Kaplama için:  
160 gr pudra şekeri  
1 portakalın rendesi  
2 yemek kaşığı portakal suyu  
1/2 tatlı kaşığı likör

Şeker ile tereyağı mikserle iyice pürüzsüz olana kadar çırpılır. Yumurta, süt ve vanilya birlikte karıştırılır ve yağlı karışıma katılır. Un, kabartma tozu ve tuz birlikte elenerek yağlı karışıma eklenir, biraz karıştırılıp tezgaha serili yağlı kağıt veya silikon üzerine alınır. Eller hafifçe unlanarak hamur toparlanır, sonra dinlenmesi için üzeri kapalı olarak buzdolabına kaldırılır.

Bekleme süresi sonunda tezgaha alınan hamurun altına ve üzerine yapışmaması için hafifçe pudra şekeri yayılır, merdane ile açılarak kalıplarla kesilip şekil verilir, yine yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak sıralanarak, önceden 175 dereceye ısıtılan fırında 10 dakika veya kenarları hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.

Soğutulduktan sonra üzeri çeşitli renk ve şekillerde süslenebilir.

Kaplama için tüm malzeme bir kase içinde pürüzsüz olana kadar çırpılır. Sulu olursa bir parça daha şeker, çok katı olursa bir miktar daha portakal suyu ilave edilebilir. Krema sıkma torbası veya spatül kullanarak çeşitli şekiller yapılabilir.

