



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKİLLİ KURABİYELER

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

Dekor Şeker Hamuru:

Alba 500 gr

Pudraşekeri 250 gr

Yumurta 3 adet

Un 1000 gr

Tuz 1 çay kaşığı

Vanilya

Süsleme için:

Royal glaze (yumurta beyazı ve pudra şekeri karışımı)

Yumurta beyazı 1 adet

Pudra şekeri 150 gr

Şeker hamuru için, malzemeler kurabiyede olduğu gibi yoğrulur, buzdolabında üstü naylon ile örtülü 15 dakika bekletilir. Hamur merdane ile 1/2 cm kalınlıkta açılır, çeşitli şekilli kupatlar ile (çam-eldiven-kardan adam-kaLp-yıldız-çeşitli hayvanlar vs.) kesilerek fırın tepsisine yerleştirilir. 180 °C fırın ısısında pişirilir. İstenirse, çöp şiş çubukları şekiller pişmeden önce hamura saplanır.

Süsleme malzemeleri, el veya mikserde önce çok yavaş, daha sonra orta hızda çalıştırılır. Çeşitli gıda boyaları ile renklendirilir. Sonrasında kağıt huni kalemle doldurulup, fırında pişmiş, üstleri Krater dekor şeker hamuru ile kaplanmış kurabiyelerin üstlerine sıkılarak son süslemeler yapılır. Yapılan süslemeler 1 gün bekletilip kuruması sağlanır.

Süslemelerde en büyük zevk, her türlü malzemeler, kişilerin yorumları ve sonsuz isteğine bağlı olarak yapılabilmiş olmasıdır.

