



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKİLLİ KURABİYELER

60 g eritilmiş (ve tekrar sertleşmiş) tereyağı

200 bal

200 g çavdar unu

2 küçük boy yumurta

100 g şeker

1 çorba kaşığı kakao

1 paket yenibahar

10 g karbonat

300 g un, açmak için un

Dekorasyon:

250 g pudra şekeri

2 çorba kaşığı süt

1 çorba kaşığı limon suyu

Yemek boyaları ve renkli şekerler

1. Tereyağı ve balı devamlı karıştırarak ısıtın. Ilımlıya bırakın. Çavdar ununu karıştırın.
2. Yumurtaları, şeker, kakao ve baharat ile köpürtün. Ballı karışımı ilave edin. Karbonatı 1 çorba kaşığı suda eritin ve un ile birlikte hamura katın. Hamurun üstünü örtün ve 2 saat buzdolabında bekletin.
3. Fırını 175 derecede ısıtın. Hamuru unlu zemin üstünde yarım cm kalınlığında açın. Şekilleri kesin, kâğıtlı tepsiye dizin ve yakl 15 dakika pişirin. Çıkardıktan hemen sonra kurabiyeleri kürdan ile delin.
4. Pudra şekeri süt ve limon su yunu koyu sıvı haline getirin arzuya göre boyayın. Kurabiyeleri pudra şekeri ve renkli şekerle süsleyin.



Fotoğraf "Vidani" tarafından gönderildi. 17.04.2015