



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜS KURABİYELERİ

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

Hamur:

1,5 - 2 çay bardağı un

50 g yumuşak margarin

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yemek kaşığı bal

0,5 çay kaşığı toz tarçın

0,5 çay kaşığı zencefil

Süslemek için:

Dr. Oetker Süsleme Glazürü

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine margarin, pudra şekeri, bal, tarçın ve zencefil ilave edin ve yoğurun. Hamuru merdane ile 2-3 mm kalınlığında açın. Çam ağacı ve Noel baba kurabiye kalıpları ile kesin. Fırın tepsisine sıralayın. Çam ağacı şeklindeki hamurların alt kısımlarından bardağa oturabilecek şekilde keserek birer parça çıkarın. Noel babaların çuvallarının alt kısımlarını da biraz oyarak kesin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyan kurabiyelerinizi süsleme glazürü ile renklendirin.

Tarifine göre hazırladığınız Dr. Oetker Salep veya İçilebilir Çikolata'ların fincanlarına kurabiyeleri yerleştirin ve servis yapın.

