



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜSLÜ KURABIYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

220 gr tereyağı (oda sıcaklığında)  
110 gr pudra şekeri  
1 yumurta  
1 yemek kaşığı süt  
400 gr un  
Yarım tatlı kaşığı toz zencefil  
1 yemek kaşığı tarçın

Tereyağı ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar yoğurun.

Yumurta ve sütü ilave ederek bir süre daha çırpın.

Bir kaba zencefil, tarçın ve unu eleyin.

Hazırladığınız tereyağlı karışımla birleştirip yumuşak bir kıvama gelene kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamuru merdane yardımıyla açın.

Yuvarlak kalıplarla parçalar kesin.

Süslemesi:

Kurabiyeler soğuduktan sonra kırmızı şeker hamurundan aynı kalıpla kestiğiniz parçayı bir miktar bal ile kurabiyeye yapıştırın.

Renkli şeker hamurlarıyla istediğiniz süslemeyi yapabilirsiniz.



unkurabiyesitarifleri.com