



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ TARÇINLI KURABIYE

Yarım su bardağı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
140 gram tereyağı
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu (elenmiş)
Yarım çay bardağı pekmez
Yarım yemek kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı toz karanfil

Şeker ve tereyağını önce düşük sonra yüksek ayarda çırpın.

Bulamaç kıvamına gelen tereyağının içine 1 adet yumurta sarısı ve yarım çay bardağı pekmezi ekleyerek çırpmaya devam edin.

Karışım hazırlanınca biraz toparlayın.

Elediğiniz unu, kabartma tozu, tarçın ve zencefili katıp yoğurun.

Hamur toplanıp kaptan ayrıldığında top haline getirin ve streçleyerek dondurucuda 15 dakika kadar bekletin.

Sertleşen ve merdane ile açılacak kıvama gelen hamuru iki adet yağlı kağıt arasına alarak merdane yardımı ile açın

Hamuru açın ve kalıplarla kesin.

Hazırladığınız kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 12 dakika pişirin.

