



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI VE ZENCEFİLLİ KURABIYE

Elif Korkmazel

2 adet yumurta
200 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı mısır nişastası
1 su bardağı pudra şekeri
'er çay kaşığı karbonat, tarçın, toz zencefil ve çekilmiş karanfil
1,5 su bardağı un

Yumurta ve tereyağını derin bir kaba alın. İçine nişasta, pudra şekeri, karbonat, tarçın, toz zencefil ve karanfil katın. En son unu da ilave ettikten sonra tüm malzemeyi iyice yoğurun. Merdane yardımıyla hamuru yarım cm kalınlığında olacak şekilde açın. Dilediğiniz kalıplarla kesip, şekiller çıkarın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis yapın.

