



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ VE TARÇINLI KURABIYE

2 adet yumurta
100 gr oda ısısında tereyağı
150 gram toz şeker
250 gram un (kıvama göre arttırılabilir)
1 silme tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı tarçın
Süslemek için;
Pasta süsleme glazürü

Toz şeker, yumurta ve tereyağını önce düşük daha sonra yüksek devirde çırpın. Ardından unu, kabartma tozunu, zencefil ve tarçını eleyerek karışıma ilave edin. Hamuru yoğurun ve 1 saat buzdolabında dinlendirin. Hamuru unladığınız tezgaha alın ve merdaneyle en az yarım santim kalınlığında açın. Hamuru kurabiye kalıpları ile kesin ve pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişirin. Kurabiyelerinizi 30 dk ızgara teli üzerinde soğuttuktan sonra glazür ile şekillendirin ve servis yapın.

