



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇIN VE ZENCEFİLLİ KURABIYE

<https://sokeun.com/>

İçindekiler

- 1³/₄ su bardağı Söke® un
- 1/2 paket margarin (125 gr.)
- 1 su bardağı esmer şeker (180 gr.)
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1/4 çay bardağı kadar zencefil

Hazırlanışı

- Margarini ve şekeri iyice karıştırın. Yumurtayı ekleyerek homojen bir hal alana dek çırpın. Diğer malzemeleri de ilave ederek elde edeceğiniz hamuru yaklaşık 30 dakika buzdolabında bekletin.
- Hamur buzdolabında beklerken, fırını 180 °C'ye ayarlayın.
- Oklava ile açacağınız hamuru istediğiniz şekilde keserek 180 °C'deki fırında yaklaşık 10 dakika pişirin.