



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ TARÇINLI KURABIYE

- 2 yumurta
- 2.5 su bardağı tam buğday unu
- 120 gram tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 palet vanilya
- 2 tatlı kaşığı toz zencefil
- 1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 çay bardağı kıyılmış badem
- 2.5 çay bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı tarçın

Geniş bir kabının içine yumurtayı, tereyağını ve şekerini iyice çırpın. İçine limonların kabuklarını rendeleyip ekleyin. Üzerine unu, bademi, kabartma tozunu ve vanilyayı dökün. Karışımın içine zencefili, tarçını da ekleyip hamuru yoğurun, bir saat kadar dolapta tutun. Tezgâhta açıp, kalıplarla kesin ve yağlanmış unlanmış bir tepsiye dizin. 170 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişirin.