



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE (BERLİN)

250 gram tereyağı
120 gram toz şeker
430 gram un
1 paket vanilya
2 çay kaşığı toz tarçın
1 çay kaşığı toz zencefil

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı ve toz şekeri bir kaba koyun ve 3-4 dakika boyunca yüksek derecede kıvama gelene kadar çirpin.

Un, vanilya, tarçın ve varsa toz zencefili ekleyip yoğurarak malzemeleri iyice karıştırın.

Hamuru toparlayıp buzdolabı poşetine sarın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.

Hamuru buzdolabından çıkarıp tezgahın üzerine alın ve yarım santimden ince olacak şekilde açın.

Hamurdan yuvarlak ya da şekilli kurabiye kalıplarıyla parçalar çıkarın.

Kurabiyeleri 5 dakika önceden 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 12-15 dakika kadar pişirip çıkarın.

Tepsiden hemen çıkarmayın, çünkü bu kurabiye sıcakken yumuşak olur.

İyice soğuyan kurabiyeler sertleştiğinde servise sunun.

