



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE

1 ay kaşığı Karbonat
1 Yemek kaşığı Limonun Suyu
150 Gr Margarin
0.75 (3/4) Su bardağı Nişasta
1 Su bardağı Pudra Şekeri
2.5 (5/2) Yemek kaşığı Toz Şeker
1 Adet Yumurta
Tarçın
Un

150 gr. kadar margarin yumuşaması için oda sıcaklığına alın. Sonra yağ ve pudra şekerini karıştırın (pudra şeker yoksa toz şeker kullanabilirsiniz ama şekerin iyice erimesi gerekmektedir). Yağ ve şeker birbirine girdikten sonra içine 1 yumurta kırın, çok az tuz atın, limon suyunu dökün ve tamamını tekrar yoğurun. Sonra nişasta, karbonat ve unu ekleyerek yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Tepsinin tabanını yağlayıp üzerine un serpin. Hamuru beş dakika kadar dinlendirdikten sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp bir tepsiye dizin. Sonra dizdiğiniz ceviz büyüklüğündeki hamurların üzerine bir yemek çatalı ile bastırıp şekil verin. 170 derece fırına verip kurabiyelerin pembeleşmesini bekleyin. Tarçınlı kurabiye neredeyse hazır. Büyük bir buzdolabı poşetinin içine 2-3 yemek kaşığı şeker, 1-2 yemek kaşığı da tarçın ekleyin ve fırından çıkardığınız kurabiyelerin 3-4 tanesini içine atıp poşetteki tarçın ve şeker bulaşana kadar sallayın. Bu işlem için kurabiyelerin soğumasını beklemenize gerek yoktur.

