



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI KURABIYE

<https://www.bagdatbaharat.com.tr>

1 ay bardağı sıvı yağ  
125 gr margarin  
1 yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
4.5 su bardağı un  
1 paket Bağdat hamur kabartma tozu  
Tarım su bardağı Bağdat pudra şekeri  
50 gr (1 paket) Bağdat tarçın

Hamur yoğurma kabına şeker ve yumurta konulur. şeker eriyene kadar çırpılır. zerine 1 ay bardağı sıvı yağ eklenir. Daha önce oda sıcaklığında bekletilen 125 gr margarin, 1 paket Bağdat hamur kabartma tozu ve 4.5 bardak un ilave edilir, iyice yoğrulur. Hazırlamış olduğunuz hamura ceviz büyüklüğünde yuvarlak şekiller verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir, önceden 180 C 'ye ısıtılmış fırında hafif pembeleşene kadar 10-12 dakika pişirilir. Pişmiş kurabiyelerin üzerine dökmek için; bir kaptayarımsu bardağı Bağdat pudra şekeri ve bir paket Bağdat tarçın iyice karıştırılır. Fırından ıkarılan sıcak kurabiyelerin üzerine hazırlanan karışımdan serpilir. Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "gl" tarafından gönderildi. 28.09.2021