



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ZENCEFİLLİ ÇAY KURABİYELERİ

4-4 ½ Su Bardağı Buğday Unu (400-450g)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 Adet Yumurta

1 Paket Tereyağı veya Margarin (250g)

2 Su Bardağı Esmer Şeker (350g)

2 Yemek Kaşığı Pekmez

2 Çay Kaşığı Tarçın

2 Çay Kaşığı Toz Zencefil

½ Çay Kaşığı Toz Karanfil

½ Çay Kaşığı Tuz

½ Çay Kaşığı Karabiber

Üzeri için:

½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (30g)

Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.

Yağ, şeker, yumurta ve pekmezi bir çırpma kabına alıp, mikser yardımı ile 3-4 dakika çırpın.

Başka bir kaba un, tuz, karabiber, zencefil, karanfil, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve tarçını eleyerek koyup, harmanlayın.

Unlu karışımı, yumurtalı karışıma ekleyin. Mikserin hamur karıştırma uçları veya el ile hamur kıvamı elde edinceye kadar yoğurun (Eğer hamur cıvık ise biraz daha un ilave edebilir veya kuru ise 1-2 yemek kaşığı süt ile kıvamı gevşetebilirsiniz.).

Temiz bir yüzeye biraz un serpererek hamuru oraya alın ve iyice özleşinceye kadar yoğurun.

Daha sonra hamuru yuvarlayın ve bir buzdolabı poşetine koyarak buzdolabında 2-3 saat süre ile bekletin.

Buzdolabından aldığınız hamuru, un serpilmiş bir yüzeyde 0,5-1 cm kalınlığında açın.

Kurabiye kalıpları ile istediğiniz şekillerde kesin ve üzerine pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin.

Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 10-15 dakika süre ile alt/üst pişirin.

Kurabiyeleri soğuduktan sonra Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis yapın.

