



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ BOYUTLU ÇAM AĞACI KURABIYE

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

2 su bardağı un
1/4 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
Yarım çay kaşığı toz zencefil
50 gr margarin ya da tereyağı

Tüm malzemeyi karıştırıp yoğurarak hamur haline getirin. İnce bir şekilde açıp farklı boyutlardaki yıldız kalıpları ile kesin. 160 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Kurabiyeler soğuduktan sonra aynı yıldız kalıplarıyla şeker hamurunu keserek kurabiyelerin üzerine yerleştirin. En büyükten küçüğe doğru üst üste yerleştirerek çam ağacı görüntüsü verin. Katların birbirlerine yapışması için "icing" kullanabilirsiniz. Bunun için bir yumurtanın beyazını köpük olana kadar çırpıp içine yavaş yavaş 1 bardak pudra şekeri eleyin. En sonunda bir çay kaşığı limon suyu ekleyerek karıştırın. Bu karışımı üst üste dizerken orta kısma sürerseniz kurabiye ağacınızı devrilmekten kurtarabilirsiniz.

