



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YARASA KURABIYE

- 6 su bardağı un (üstüne serpiştirmek için bir miktar daha gerekecektir)
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 kahve fincanı kahverengi şeker
- 4 çay kaşığı toz zencefil
- 4 tatlı kaşığı tarçın
- 1,5 çay kaşığı öğütülmüş karanfil
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı pekmez
- 2 büyük yumurta
- 1 paket Royal Icing (kurabiye süslemede kullanılan malzemedir)

Bir büyük kasede un ve kabartma tozunu karıştırıp, bir kenarda bekletin.

2 yemek kaşığı margarinle şekeri mikserde önce orta sonra yüksek hızda karıştırın. İçine zencefil, tuz, karanfil ve tarçını ekleyin. Ayrı bir yerde yumurta ve pekmezi çırpın karışımın içine ilave edin. Mikserin hızını düşürün ve yavaş yavaş unla kabartma tozu karışımını ekleyerek, hamura iyice yedirin.

Oluşan hamuru yassılaştırın. Jelatine sararak buzdolabında 1 saat kadar bekletin.

Fırınınızı 350 derece sıcaklığa ısıtın. Hamurunuzu unlanmış bir yüzeyde merdaneyle açarak kurabiye kalıplarında yarasa şekli verin. Kararmasına izin vermeyecek şekilde yaklaşık 8-10 dakika önceden ısıtılmış fırında pişirin. Soğuduktan sonra royal icing yarasa şekli ile üstünü süsleyin.
