



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİ YIL KURABIYELERİ

200 gr margarin (oda sıcaklığında) veya yumuşamış tereyağı
1 adet yumurta (oda sıcaklığında)
100 gr pudra şekeri
1 adet limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
300 gr un
Üzeri için;
Renkli pasta boncukları
Çeşitli şekerlemeler

Öncelikle, derin bir kabın içine oda sıcaklığındaki margarini veya tereyağını koyun. Üzerine pudra şekerini ve limon kabuğu rendesini ekleyip sıkıca yoğurun. Sonra, yumurta, vanilya ve unu da azar azar ekleyerek iyice yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığındaki hamuru, 20-25 dakika dinlenmeye bırakın. Hamuru tezgahın üzerinde yaklaşık 1 cm kalınlığında açın. Bir çay bardağı ağzı ya da kurabiye kalıpları yardımıyla hamurdan çeşitli şekiller çıkarın. Üzerini renkli pasta boncukları ve şekerlemelerle süsleyin. Fırın tepsisinin içine fırın kağıdı yayıp kurabiyeleri aralıklı olarak yerleştirin. Yaklaşık 5 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında 15-18 dakika pişirip çıkarın. Üzerlerinin hafifçe sararmış olması yeterlidir. Sıcak kurabiyelere elinizle bastırdığınızda hala yumuşak olduklarını göreceksiniz. Ancak kurabiye hamuru fırından çıkınca da kendi sıcaklığıyla pişmeye devam eder ev soğudukça sertleşir. Kurabiyeler iyice soğuduğunda tabağa dizerek servise sunun.

