



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİ YIL KURABİYELERİ

2 su bardağı un
2 çay bardağı buğday nişastası
1 su bardağı pudra şekeri
140 g tereyağı (oda ısısında)
2 yumurta (oda ısısında)
½ çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı tarçın

Derin bir kabın ortasına tereyağını küp küp kesin.

Etrafına un, şeker, karbonat, baharatları ekleyin.

Yumurtaları kırıp, etraftan ortaya doğru yoğurun.

Kıvama getirmek için nişastayı azar azar ekleyin, bir anda eklemeyin. Hamur kıvamı kulak memesi kıvamında olacak.

Kalan nişastayı tezgaha serpin. Hamuru açıp kalıpla kesin.

180 dereceye ısıtılmış fırında pişirin.