



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI KURABİYELERİ

1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
150 gram margarin
2 su bardağı un
1 tutam tuz
1 çay bardağı mısır nişastası
1 çay bardağı zencefil
1 çay bardağı tarçın
½ limonun ince rendelenmiş kabuğu
Krema için;
1 adet yumurta akı
250 gram pudra şekeri
1 tatlı kaşığı limon suyu
Dilerseniz toz veya sıvı gıda boyası

Kurabiye için; margarin, yumurta ve şekeri iyice karıştırılmalı. Diğer malzemeleri eleyerek ekleyelim ve karıştırmaya devam edelim. Yoğurup yumuşak bir hamur elde edelim. Hamuru nişasta yardımıyla 1 cm. kalınlığında açalım. Şekilli kalıplarla kesip pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizelim. Bu ölçülerle 2 fırın tepsisi kurabiye çıkıyor. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarmadan pişirelim ve fırından çıkarıp kurabiyelerin soğuması bekleyelim.

Kurabiyeler soğurken yumurta akını ve şekeri elimizle iyice çırpalım. Limon suyunu ilave edelim. Kek hamuru gibi akışkan bir kıvam elde etmemiz gerekiyor. Kıvam çok sıvı olmamalı. Aksi taktirde süsleme sırasında kurabiyelerin üzerinden akar. Dilerseniz kremayı farklı kaplara alarak gıda boyasıyla renklendirebilirsiniz. Renklendirilmemiş krema beyaz renkte oluyor. Bu krema ile de çok şık süslemeler yapabilirsiniz. Hazırladığımız kremayı pişirme kağıdından yapacağımız külahların içerisine doldurup külahın ucunu minicik keselim. Külahı sıkarak kurabiyelerin üzerlerini süsleyelim. Royal icing çabuk kuruyan bir krema olduğundan, çalışırken kremanın üzerini streç filmle örtülü tutmaya dikkat etmenizi öneririm. Süslediğimiz kurabiyeleri bir tepsiye dizip kremanın donmasını bekleyelim. Dilerseniz servis yapabilir, dilerseniz şık bir kutuya dizip hediye olarak verebilirsiniz.