



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI KURABIYESİ

2,5 su bardağından bir parmak fazla un

200 gram tereyağı

1 adet yumurta

100 gram pudra şekeri

1 adet limon kabuğu rendesi

1 paket vanilya

Üzeri için:

Renkli pasta boncukları

Çeşitli şekerlemeler

Yılbaşı kurabiyesi için aslında tek ihtiyaç olan biraz sevgi biraz da motivasyon. Öncelikle, derin bir kabın içine oda sıcaklığındaki tereyağını koyun. Yılbaşı kurabiyesinin püf noktası tereyağının ve yumurtanın oda sıcaklığında olmasıdır. Üzerine pudra şekerini ve limon kabuğu rendesini ekleyip yoğurun. Sonra yumurta, vanilya ve unu da azar azar ekleyerek yoğurmaya devam edin. Kulak memesi yumuşaklığındaki hamuru, 20-25 dakika dinlenmeye bırakın.

Hamuru tezgahın üzerinde açın. Bir çay bardağı ağzı ya da kurabiye kalıpları yardımıyla hamurdan çeşitli şekiller çıkarın. Üzerini renkli pasta boncukları ve şekerlemelerle süsleyin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisinin içine yılbaşı kurabiyelerini aralıklı olarak yerleştirin.

180 derecede ısıtılmış fırında üstleri hafif sararıncaya kadar pişirin. Kurabiyeler soğuduğunda servise hazırlayabilirsiniz.

