



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI KURABİYESİ

<https://www.aksam.com.tr>

1 adet büyük boy yumurta
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
260 gram un (2 su bardağı gibi)
100 ml pekmez
65 gram hindistancevizi şekeri ya da ince esmer şeker
1/2 çay kasığı zencefil tozu
1 çay kasığı tarçın
1/4 çay kasığı muskat rendesi
3 adet karanfil (Dövülmüş)
2 damla vanilya
1/2 çay kasığı karbonat

Yumurta, tereyağı, pekmez, şeker ve baharatları bir kasıqla karıştırın.

Unu yavaş yavaş ekleyip yoğurun.

Hamurunuz yumuşak fakat ele yapışmayan bir hamur olmalı. Hamuru streçle sarıp yarım saat buzdolabında dinlendirin.

Hamuru açmadan önce tezgahı mutlaka unlayın.

0,5 cm kalınlığında açarsanız kurabiyeleriniz pişerken kurumaz.

Kalıplarla kesmeden önce kalıpları hafifçe una batırın.

Tepsinize pişirme kağıdı yerleştirin, kurabiyeleri üzerine dizin.

Şekil verdiğiniz kurabiyeleri önceden ısıtılmış 170 derece fırında hafif renk alana kadar yaklaşık 18-20 dakika pişirin.

