



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİ YIL KURABİYESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

2,5 su bardağı un
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı bal
125 gram tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz zencefil
1 yemek kaşığı pasta süsü (çam ağacını süsleyeceğiniz renklerde)
Kırmızı, beyaz ve yeşil hazır tüp icing'ler

Geniş bir karıştırma kabı çıkarın.

İçine unu eleyerek aktarın.

Unla tereyağını karıştırın.

Süs malzemeleri dışındaki diğer tüm malzemeleri ekleyip katlayarak yoğurun.

Hazırladığınız kurabiye hamurunu streç filmle güzelce sarıp buzdolabına kaldırın ve 30 dakika dinlendirin.

Birbirinin içine geçebilir, farklı büyüklüklerde 10 adet yıldız şeklinde kurabiye kalıbınızı hazırlayın. (Dilerseniz farklı boyut ve şekillerde de alabilirsiniz, tamamen yaratıcılığınıza kalmış.)

İki adet yağlı kağıt alın ve içine buzdolabında dinlendirdiğiniz kurabiye hamurunu koyup güzelce inceltin.

Kalıplarla şekil verdikten sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin ve 7-8 dakika pişirin.

Ardından çıkartıp soğumasını bekleyin.

Ardından en büyük kurabiye alını, uçlarını dilediğiniz gibi hazır icing ile süsleyin.

Kurabiye ortasına da bu icing'den ekleyin ve bu işlemi tüm kurabiyeleriniz bitene kadar yapın.

En son renkli pasta süsleriyle süsleyin.

