



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİ YIL KURABIYESİ

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

3.5 su bardağı un
90 gram oda sıcaklığında tereyağı
150 gram esmer şeker
1 adet yumurta
Yarım su bardağı üzüm pekmezi
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya

Derin bir karıştırma kabında tereyağı ile esmer şekeri 5- 6 dakika mikser yardımıyla karıştırıyoruz. Ardından sırasıyla yumurta ve pekmezi ekliyoruz. Ayrı bir kaptaki un, zencefil, tarçın ve vanilyayı karıştırıyoruz, yavaş yavaş yumurtalı karışıma ekleyip yoğuruyoruz. Hamuru en son elimizle toparlıyoruz ve buzdolabına koyarak 10 dakika dinlendiriyoruz. Dinlenen hamuru, unlanmış tezgahta merdane yardımıyla inceltiyoruz. Yılbaşı temalı kalıplarla şekil verip yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye diziyoruz, önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 8-9 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkarıp soğumasını bekliyoruz. Süsleme aşamasında ister kendi hazırladığınız kremayla, isterseniz de hazır süsleme glazürleriyle süsleyebilirsiniz.

