



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

YILBAŞI KURABİYESİ

2 adet yumurta
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
150 gram toz şeker
250 gram un (gerekirse 1/2 su bardağı daha ekleyin)
1 silme tatlı kaşığı kabartma tozu
1,5 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı tarçın

Yumurta, toz şeker ve tereyağını mikserle çırparak şeker eriyene ve karışım bütünleşene kadar karıştırın. Unu ve diğer malzemeleri ekleyerek hamuru yoğurun. Hamurun ele yapışmaması gerekiyor.

Eğer hamur elinize yapışyorsa kenarda beklettiğiniz 1/2 su bardağı unu kaşıkla ekleyin. Hamur elinize yapışmadığı anda un eklemeyi bırakın.

Hamuru streç filmle sararak yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin. Hamurun dinlenme süresinin son 10 dakikasında fırını 175 derecede ısıtın.

Buzdolabından çıkardığınız kurabiye hamurunu iki eşit parçaya bölün.

Hafifçe unladığınız tezgahın üzerinde parçalardan birini koyun. Hamurun üzerini de hafifçe unlayın. Hamuru merdaneyle en fazla yarım cm. kalınlıkta olacak şekilde açın. Kurabiye kalıbı veya bir bardak ağzıyla kesin. Kestiğiniz kurabiye parçalarını yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Diğer parça için de aynı işlemi tekrarlayın.

Birden fazla fırın tepsisine aralıklı olarak dizdiğiniz kurabiyeleri önceden ısıtılmış fırında 12 dakika pişirin.

Kurabiyeleri fırından çıkardıktan sonra yağlı kağıtla soğuk bir ızgaranın üzerine koyun. Mümkünse balkon gibi serin bir yerde kurabiyeler sertleşene kadar yarım saat civarında soğuttuktan sonra sevdiklerinizle paylaşın.

