



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİ YIL KURABIYESİ

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

125 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 adet yumurta
Bir tutam tuz
2/3 su bardağı tozşeker
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
2 su bardağı un
Üzerlerini kaplamak için:
Renkli şeker hamuru
Bal ya da şekerli su

Tereyağı, yumurta, tozşeker, tuz ve limon kabuğu rendesini yoğurma kabına alıp, karıştırın. Unu yavaşça ilave ederken bir yandan da yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Buzdolabından çıkardığınız hamuru merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında açın ve çeşitli kalıplarla şekiller çıkarın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Izgara tel üzerinde soğutun. Üzerini süslemek için renkli şeker hamurlarını merdane ile açıp, aynı kalıplarla şekiller çıkarın. Kurabiyelerin üzerine bal veya şerbet kıvamında şekerli su sürerek şeker hamurlarını üzerlerine yapıştırın.

