



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI KURABİYESİ

3 su bardağı un
1 su bardağı esmer şeker
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı pekmez
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz zencefil
120 g tereyağı

Yılbaşı kurabiyesi tarifi için önce tereyağı ile şekeri çırpın. Yumurta sarısı ve pekmezi de ekleyip çırpmaya devam edin. Ardından unu, kabartma tozunu, tarçını ve zencefili ayrı bir kaptaki karışıma ekleyin. Ele yapışmayan bir hamur olması gerekiyor.

Buzdolabına 10 dakika dinlendirin. Yılbaşı kurabiyesinin püf noktası budur.

Merdane yardımı ile hamuru açın ve kalıplarla keserek istediğiniz şekli verin. Yılbaşı kurabiyelerini yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve 180 derecede ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Kurabiyeler soğuyunca üzerini dilediğiniz şekilde süsleyin.

