



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI KURABİYESİ

3 su bardağı un
2 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tarçın
1 tutam tuz
90 gram tereyağı
1 su bardağı +1 yemek kaşığı toz şeker
1 yumurta
1 yemek kaşığı su
Çeyrek su bardağı pekmez
4 yemek kaşığı toz şeker
150 gram bitter çikolata
2 yemek kaşığı tereyağı
Pudra şekeri

Un, zencefil, tarçın, karbonat ve tuzu eleyip kenara alın.
Bir kaptaki oda sıcaklığında tereyağı ve şekeri çırpın, yumurtayı ekleyin ve çırpıma devam edin.
Son olarak pekmez ve suyu ilave edip tüm malzemeler tamamen birbirlerine karışana kadar çırpın.
Kuru malzemeleri ilave edin ve hamur haline getirin.
Hamuru iki yağlı kağıt arasında yarım santimetre kalınlığında açın.
Kalıpla şekil verin ve kurabiyeleri fırın tepsisine dizin.
180 derecede 10-12 dakika pişirin.
Fırından çıkardığınız kurabiyeleriniz soğuduktan sonra üstlerine pudra şekeri serpin.
Dilerseniz şeker hamuruyla da süsleyebilirsiniz.

