



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ BİSKÜVİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

450 gram un
2 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı karbonat
Yarım çay kaşığı toz karanfil
Yarım çay kaşığı tuz
340 gram tereyağı
200 gram esmer şeker
80 gram üzüm pekmezi
1 büyük yumurta

Un, tarçın, zencefil, karbonat, tuz ve toz karanfili birlikte eleyin. Tereyağı, esmer şeker ve pekmezi birlikte hafifleyip köpük köpük olana kadar 5 dakika çırpın. Yumurtayı ilave edin, iyice karıştırın. En düşük hızda çırpmaya devam ederken unu yavaş yavaş ilave edin.

Hamur toparlanınca 2 eşit parçaya bölün. Her birini streç film ile sarılarak veya buzdolabı poşetine koyarak 1 saat süre ile dolapta bekletin.

Fırını 170 derecede ısıtın. Tepsiyi fırının orta kısmına koyacak şekilde ayarlayın. Bezeleri teker teker dolaptan çıkartın ve iki fırın kağıdı arasında 3 milimetre kalınlığında açın. Üstteki kağıdı alın ve kurabiye kalıpları ile şekil verin. Kesilen parçaların muntazam çıkmasını sağlamak için hamuru bir süre buzdolabında bekletin.

Kesilen şekilleri yerinden çıkararak fırın kağıdı yayılmış tepsiye sıralayın. Kenarlardan artan hamura yine aynı işlemi yapın. Tepsiyi aralıklı olarak dizilen kurabiyeleri 10-12 dakika kurabiyelerin kenarları altın rengi olana kadar pişirin.

Kurabiyeleri ızgara üzerine almadan 1-2 dakika bekleyin ve ızgara üzerinde soğuyuncaya kadar bekletin. Tamamen soğuduktan sonra hava almayacak şekilde saklanabilecek kapaklı bir kutuya aktarın.

