



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ KAR TANESİ KURABIYESİ

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

230 gr. tereyağı  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı bal şurubu  
1 çorba kaşığı sirke  
6 su bardağı kekinu  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı toz tarçın  
1.5 tatlı kaşığı toz zencefil  
1/2 tatlı kaşığı toz karanfil  
1/2 tatlı kaşığı toz karabiber  
Bir tutam tuz  
2 büyük yumurta  
Süsleme için:  
1 büyük yumurta akı  
Bir tutam tartar kreması  
1 su bardağı pudra şekeri  
Yenilebilir gümüş parlak toz karışım

Zencefilli kurabiye hamurunu yapmak için, tereyağını şeker, sirke ve bal şurubu ile birlikte eritin. Ocağın altını kapatın ve karışımı soğumaya bırakın. Ardından toz malzemeleri eleyin ve tereyağı karışımına ilave edin. Yumurtaları çırpın ve onu da karışıma ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun ve buzdolabında iki saat bekletin. Fırınızı 280 dereceye ısıtın. Hamurunuzu unlanmış bir silikon mat üzerinde 5 mm. kalınlığında açın. Kar tanesi şeklinde hamurlarınızı kesin. Hamurların bir köşesine piştikten sonra asabilmeniz için steril bir iğneyle delik açın. Açık altın-kahve tonunu yakalayana kadar kurabiyeleri yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırını kapatın ve kurabiyelerinizi ayrı bir tarafta soğumaya bırakın. Üzerine kar yapmak için, tartar kremasına yumuşak bir form elde edene kadar yumurta akını iyice yedirin. Kademeli olarak elenmiş pudra şekerini sıkı bir karışım haline gelene kadar ekleyin. Ucu ince bir sıkma torbasına bu karışımı koyun ve kurabiyelerinizin üzerini kar tanesi şeklinde süsleyin. En üstüne, pudra şekeri ve gümüş rengi toz karışımı serpin. Karların soğumasını bekleyin, istediğiniz renk ipleri kurabiyelerinizdeki deliklerden geçirin ve sonra ağacınıza asın.



