



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KELEBEK KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Çay Bardağı nişasta
- 2 Çay Bardağı pudra şekeri
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla SARI GIDA BOYASI (İSTEĞE BAĞLI)
- 1 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay Kaşığı TOZ ZENCEFİL
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla kakao

PUDRA ŞEKERİ, NİŞASTA, KABARTMA TOZU, VANİLYA, TOZ ZENCEFİL BİR KASEDE KARIŞTIRILIR, BAŞKA BİR KAPTA YUMUŞAMIŞ OLAN SANA HAMURİŞİNE YUMURTA İLAVE EDİLİP İYİCE YEDİRİLİR SONRA BAŞKA BİR KAPTA HAZIRLADIĞIMIZ KARIŞIMI YAVAŞ YAVAŞ İLAVE EDİNİZ, İYİCE KARIŞTIRINIZ (SARI RENK İÇİN AZ GIDA BOYASI KOYABİLİRSİNİZ) ELDE EDİLEN HAMURUN KIVAMI İÇİN YETERİNCE UN İLAVE EDİNİZ. ELDE EDİLEN KURABIYE HAMURUNDAN KÜÇÜK BOY YUMURTA KADAR AYIRIN AYRILAN HAMURA KAKAO İLEVE EDİN, DİĞER HAMURLARI KELEBEK KALIBI İLE KESİN TEPŞİYE DİZİN KAKAOLU HAMURDAN KÜÇÜK ŞERİTLER YAPARAK KELEBEĞİN GÖVDESİNE YAPIŞTIRIN, KALAN HAMURDAN MINİK TOPLAR YAPARAK KELEBEĞİN KANATLARINI SÜSLEYİN. 180 DERECE DE ISITILMIŞ FIRINDA 15-20 DK PIŞIRIN.