



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ KURABIYE ADAM

Zencefilli Kurabiye Hamuru

Kreması için:

2 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (300g)

2 Adet Yumurtanın Beyazı

2 Çay Kaşığı Limon Suyu

Fırınınızı önceden 200oC ayarlayın ve ısıtın. Kurabiye hamur malzemeleri ile kurabiye ev tarifindeki gibi hamuru hazırlayın ve pişirin.

Kurabiye adam kalıpları veya çizimleri kullanarak farklı boylarda kurabiye adam hamurlarını pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.

Üst kısma kaşığın arkası veya bir kürdan ile birer delik açın.

Önceden 200oC ısıtılmış fırında pişirin. Fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Büyük boy bir tencere veya çaydanlık üzerine orta boy bir kap veya ben-mari tavası yerleştirin. Krema malzemesini 15-20 dakika iyice kızgınlaşıp karışana ve krema kıvamına gelene dek karıştırın.

Hazırladığınız krema soğuduktan sonra, sıkma torbası ve ince sıkma ucu yardımı ile kurabiye adamlarınızı süsleyip kurdelelere takarak hediye edebilir veya yılbaşı ağacınızı süsleyebilirsiniz.

Not: Esmer şeker yerine toz şeker kullanmak isterseniz, rondoda 1 su bardağı toz şeker ve 1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri'ni tarifteki miktarı kadar pekmez ile çekip sonra kurabiye hamuruna ekleyebilirsiniz.

