



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ YILBAŞI KURABİYESİ

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

125 gram margarin
2/3 su bardağı esmer şeker
1 'er çay kaşığı tarçın, toz zencefil ve toz karanfil
Bir tutam tuz
2 su bardağı un
1 çorba kaşığı su

Margarin ve esmer şekeri yoğurup, esmer şekeri iyice yedirin. Tarçın, zencefil, karanfil, su, tuz ve unu ekleyip yoğurun. Hamuru merdane ile açıp, kalıpla küçük şekiller çıkarın. Yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 8-10 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

