



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KURABIYE

Divan Pastaneleri

3 bardak un
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı toz zencefil
115 gr, tereyađı
175 gr. esmer Őeker
1 yumurta
2 yemek kaşığı bal veya pekmez

Dekor hamuru Hazırlanışı; Fırını 180 dereceye getirin. İki fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Un, kabartma tozu, zencefil ve küp küp kesilmiş tereyağını, mutfak robotunda ekmek kırıntısını andırarak yapıya gelene karıştırın. Őekeri, yumurtayı ve balı ekleyin, robotu yeniden çalıştırın. Bu noktada hamur top haline gelmeye başlayacak. Hamuru hafifçe unladığınız tezgaha aın ve toparlaması için biraz yoğurun. Sonra merdaneyle açarak dilediğiniz kurabiye kalıbıyla kesin. Tepsilere alın. 15 dakika hafifçe kabarıp altın rengini alana kadar pişirin. Fırından çıkınca tepsiden alıp ızgara teli üzerinde soğutun. Dekorunu dilediğiniz Őekilde yapabilirsiniz.