



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KURABİYELER (İTALYA)

125 g bal,
25 g seker,
1 tutam potas,
1 tutam karbonat,
150 g un,
40 g ezilmiş nöbet sekeri,
15 g kıyılmış portakal kabuğu şekerlemesi,
1 tutam jamayik biberi,
1 yemek kasığı tarçın,
bire çeyrek tatlı kaşığı anason ve toz karanfil,
açmak için un,
İçi ve üstü:
150 g minik acıbadem kurabiyesi (Amarettini),
100 g zencefil şekerlemesi,
50 g kiraz şekerlemesi,
200 g badem ezmesi,
2 yemek kasığı limon suyu,
250 g bitter çikolata,
Süs:
15 kiraz şekerlemesi.

Kurabiye: Balı, şeker ve 4 kaşık su ile ısıtın. Potas ve karbonatı az suda eritin, un, nöbet şeker, portakal kabuğu şeker, baharatı iyice harmanlayın ve ballı sıvıya karıştırın. Hamuru yoğurun, unlu zemin üstünde 3 mm kalınlığında açın, 4 cm çapında daireler kesin. Daireleri kağıtlı bir tepsiye dizin ve 200 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 12-14 dakika pişirin.

İçi ve üstü: Acıbadem kurabiyelerini oklava ile yassıltın, zencefil ve kirazları kıyın. Zencefili, kirazları, badem ezmesini ve limon suyunu karıştırın. Bu karışımdan bir kaşığın yardımı ile toplar kesin. Toplan soğumuş kurabiyelere yayın, kenarlardan taşmalarını önleyin. Çikolatayı benmaride eritin, kurabiyeleri kaplayın ve kiraz ile garnitür yapın.

[ML® Zencefilli Kurabiye için tıklayın](#)