



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZENCEFİLLİ KURABIYE

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

Margarin, şeker, pekmez, yumurtanın sarısı, limon kabuğu rendesi, kabartma tozu, vanilya ve zencefili derin bir kaseenin içine koyup şeker eriyinceye kadar bir çırpma teli ile karıştırın. Bu karışıma unu eleyip ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru bir kaseye koyup üzerini streç filmle kaplayın. Buzdolabında bir gün dinlendirin. Hamuru merdane yardımıyla yarım santimetre kalınlığında açın. Çeşitli kalıplar kullanarak veya elinizle farklı şekillerde hamurlar oluşturun. Yağlı kağıtla kaplanmış tepsiye dizip 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

Süslemesi: Fırından çıkarıp soğutun; soğuduktan sonra üzerine dilediğiniz deseni uygulayabilirsiniz. Süslemede, krema ve krema torbası kullanmalısınız.

