



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ KURABİYELER

5,5 su bardağı un  
230 gram margarin (oda sıcaklığında)  
1+1/4 su bardağı toz şeker  
1 adet yumurta  
1+1/2 su bardağı pekmez  
4 tatlı kaşığı zencefil  
2 tatlı kaşığı tarçın  
2 tatlı kaşığı karanfil (silme)  
1 çay kaşığı tuz (silme)  
1 portakal kabuğu rendesi (opsiyonel)

Margarin ve toz şeker yumuşak krema kıvamına gelene kadar çırpılır.

İçine yumurta ve pekmez ilave edilir.

Diğer taraftan un ve baharatlar elenir.

Un, hamura 2 defada eklenir.

Hamur kıvama geldiğinde dinlenmek üzere buzdolabında yarım saat bekletilir.

Dinlemiş hamur artık kalıplarla kesilmeye hazırdır.

Un serpilmiş tezgahta yaklaşık 3-4 mm incelikte açılır.

Şablondaki parçaları kestikten sonra açılan hamurun üzerine yerleştirin.

Hamur yağlı olduğu için kağıdı tutacak ve siz kolayca kesebileceksiniz.

Toplam 5 parçamız olacak: Büyük Kızak Parçaları\*2 - Küçük Boy Dikdörtgen Parça\*2 - Orta Boy Dikdörtgen Parça\*2 - Büyük Boy Dikdörtgen Parça\*1.

Kurabiyeler hazır olunca yaklaşık 16 dakika pişiriyoruz.

Hazırlanan kurabiye parçalarının iyice soğuduğundan emin olduktan sonra süsleme aşamasına geçilecektir.

