



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ KURABIYE

1 bardak eritilmiş tereyağı
6 yemek kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
Alabildiğince un
1 yemek kaşığı zencefil
2 yemek kaşığı ceviz içi
1 tane yumurtanın akı

Kabın içine eritilmiş tereyağı, şeker ve yarım bardak suyu koyun. Zencefile karıştırın. Kabartma tozu ve unu yavaş yavaş ilave edip yumuşak bir hamur elde edin. 30 dakika dinlendirin. Hamurdan parçalar koparıp elinizle inceltin. Kalıpla şekillendirip tereyağı ile yağlanmış fırın kabına dizin. Üstüne yumurtanın akını sürüp cevizle süsleyin. 170 derecelik fırında 15 dakika pişirin.

