



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ KURABIYE

125 gr. oda sıcaklığında tereyağı
1 yumurta
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz zencefil
200 gr. un
1 çay kaşığı vanilya

Büyükçe bir kabın içinde tereyağı, yumurta ve pudra şekeri yoğrulur.
Sonra 1 yemek kaşığı nişasta eklenir ve tarçın, zencefil, vanilya ve azar azar un istenirse koyulacak şekilde ilave edilir. (200 gr.dan daha az da olabilir)
Tekrar yoğrulur, ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Kabartma tozu konmuyor. Böylece şekillerin formu değişmiyor.
Hamuru mermerin üstüne koyup oklava yardımı ile düzeltiyoruz. Sevdiğimiz kalıplarla da şekiller çıkartıyoruz. Fazla ince açılmamasında yarar var. Spatula yardımıyla alıp fırın kağıdı serili tepsiye yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10-15 dakika tutulur. Piştikleri altlarının kızarmasından anlaşılır. Üstü beyazken fırından alınır.

