



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ KURABIYE

<https://cook.com.tr>

Yoğurt 1 Çorba Kaşığı  
Beyaz Soya Unu 3.5 Su Bardağı  
Toz Şeker 1 Su Bardağı  
Tarçın 2 Çorba Kaşığı  
Zencefil 2 Çorba Kaşığı  
Yumurta 1 Adet  
Margarin 250 Gram  
Vanilya 1 Paket

1 su bardağı toz şeker ile yumurtayı 5 - 10 dakika kadar mikserle iyice çırpın. Sonra eritilmiş margarini ekleyip biraz daha çırpın. En son, unu, kabartma tozunu, tarçın ve zencefili ekleyip, bu defa tahta kaşıkla karıştırıp, hamur kıvamına getirin. Hamuru 15 - 20 dakika COOK streç film ile sararak buzdolabında bekletin. Sonra merdane yardımı ile hamuru yarım cm. kadar açın. Keyfinize göre, şekilli kalıplarla ya da bir çay bardağı kenarı ile hamurları kesin. Fırın tepsisini COOK yağlı pişirme kağıdı ile kaplayın ve kurabiyeleri önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin. İstenirse şekilli kurabiyelerin üzerine renkli gıda boyası ile hazırlanmış krema ile çizgiler çizerek süslemeler yapabilirsiniz.

