



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ KURABIYE

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

2 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı toz zencefil  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1/2 çay kaşığı tuz  
1/4 çay kaşığı toz karanfil (isteğe bağlı)  
1/2 su bardağı toz şeker  
1/2 su bardağı esmer şeker  
115 gram tereyağı (oda sıcaklığında)  
1 adet yumurta  
1/4 su bardağı pekmez  
1 çay kaşığı vanilya özütü  
Üzeri için toz şeker

Un, zencefil, tarçın, kabartma tozu, tuz ve toz karanfili bir kaptaki karıştırın. Oda sıcaklığındaki tereyağını bir karıştırma kabında krema kıvamına gelene kadar çırpın. Şeker ve esmer şekeri ekleyip iyice karışana kadar çırpmaya devam edin. Yumurta ve pekmezi ekleyin: Yumurtayı, pekmezi ve vanilya özütünü tereyağlı karışıma ekleyin. İyice karıştırın. Kuru malzemeleri azar azar karışıma ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Fırını 175°C'ye ısıtın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın. Kurabiyeleri toz şekerle bulayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika kadar, kenarları hafifçe kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra kurabiyeleri soğumaya bırakın.

