



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ KURABIYE

Divan Pastaneleri

3 bardak un
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı toz zencefil
115 gr, tereyaęı
175 gr. esmer řeker
1 yumurta
2 yemek kaşığı bal veya pekmez

Dekor hamuru Hazırlanış; Fırını 180 dereceye getirin. İki fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Un, kabartma tozu, zencefil ve küp küp kesilmiş tereyağını, mutfak robotunda ekmek kırıntısını andıracak yapıya gelene karıştırın. şekeri, yumurtayı ve balı ekleyin, robotu yeniden çalıştırın. Bu noktada hamur top haline gelmeye başlayacak. Hamuru hafifçe unladığınız tezgaha aiın ve toparlaması için biraz yoğurun. Sonra merdaneyle açarak dilediğiniz kurabiye kalıbıyla kesin. Tepsilere alın. 15 dakika hafifçe kabarıp altın rengini alana kadar pişirin. Fırından çıkınca tepsiden alıp ızgara teli üzerinde soğutun. Dekorunu dilediğiniz şekilde yapabilirsiniz.