



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ PEKMEZLİ KURABIYE EV

<https://yemek.name>

250 gr margarin (oda ısısında bekletilmiş)
250 gr şeker
330 gr pekmez (yaklaşık 1 su bardağı + 1/3 su bardağı)
4 adet yumurta (oda ısısında bekletilmiş)
1250 gr un (8 su bardağı)
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz karanfil
Süslemek için:
Şeker ve parça çikolatalar
Royal Icing için:
2 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurtanın akı
3-4 damla limon suyu

Yağ ve şekeri derin bir çırpma kabında kremi bir yapı alıp şeker eriyene kadar çırpalım.

Pekmez ve yumurtaları katıp çırpmaya devam edelim.

Ayrı bir kaptaki 1,5 su bardağı unu, tuzu ve tüm baharatları harmanlayalım.

Pekmezli sulu karışıma harmanladığımız toz halindeki karışımı ekleyelim ve tüm malzeme birbirine iyice karışana kadar çırpmaya devam edelim.

Kalan unu azar azar ekleyerek hamur haline getirelim.

Hamurumuzu streç film ile sarıp buzdolabında 30 dakika kadar bekletelim.

Tezgahımıza un serpip hamurumuzu bir parmağın yarısı kalınlığında açalım.

Açtığımız hamurumuzdan ev kalıplarımız ile keserek çatılarını, yan duvarlarını ve ön duvarlarını çıkartıp, yağlı kağıt serilmiş tepsimize dizelim.

Önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında pişirelim.

Tüm royal icing malzemesini çırpma kabına alıp mikser yardımıyla hızlı devirde çırpalım. Eğer sulu olursa çok az pudra şekeri ilave ederek biraz sert ama akışkan olmasını sağlayalım.

Fırından çıkan kurabiyelerin iyice soğumasını bekleyelim.

Kremamızı sıkma tüpüne veya yağlı kağıttan hazırladığımız sıkma torbasına doldurup kullanmaya başlayabiliriz.

Evimizi düz bir zemin üzerinde yapıştırarak birleştirelim.

Şeker ve çikolataları royal icing ile evimizin üzerine yapıştırarak evimizi istediğimiz gibi süsleyelim.



© lezzetler.com tarif no:128565 • adi:Zencefilli Pekmezli Kurabiye Ev • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.04.2025 - 13:56