



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ PEKMEZLİ KURABIYE

1 adet yumurta
5 çorba kaşığı toz şeker
125 gram margarin veya tereyağ
3 çorba kaşığı pekmez
2 çorba kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı karabiber
Alabildiği kadar un

Şimdi ilk olarak 125 gram margarini ile 5 çorba kaşığı şekerini krema kıvamına gelene dek çırpalım. Kıvama geldikten sonra içerisine 1 adet yumurta kırıp çırpmaya devam edelim. Kurabiye malzemesinin içerisine tarçın, pekmez, zencefil, ezilmiş karanfil ve karbonat ekledikten sonra, 8 çorba kaşığı da tepelene un boşaltalım. Kurabiye için hamuru yoğuralım. Hamuru streç filimle kaplayıp , buzdolabında yarım saat kadar bekletelim. Sonrasında hamuru merdane ile açarak değişik şekiller çıkartın. Önceden ısıttığımız 180 derecelik fırında yaklaşık olarak 10 dakika kadar pişirin.