ZENCEFİLLİ YENİ YIL KURABİYELERİ

https://yemek.name

280 gram tozşeker
120 gram tereyağı (oda ısısında)
100 gram margarin (oda ısısında)
2 adet büyük boy yumurta
3 yemek kaşığı pekmez
500-550 gram un (kulak memesi kıvamına yakın bir hamur olacak kadar)
2 çay kaşığı kabartma tozu
4 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı zencefil
1 çay kaşığı karanfil
1 çay kaşığı karabiber
Bir tutam tuz

Bir kabın içinde şeker ve yağları krem kıvamı alana kadar çırpın.
Yumurta ve pekmezi de ekleyip iyice karışana kadar çırpmaya devam edin.
Diğer tüm kuru malzemeyi birlikte eleyin.
Tüm malzemeyi bir araya getirin ve yoğurun. Un miktarını ayarlarken şuna dikkat edin: ele yapışmayan ama yumuşak bir hamur olmalı.
Hamuru toplayıp 2 saat buzdolabında bekletin.
Dolaptan çıkarınca hafif un serptiğiniz tezgah üzerinde merdane ile açarak çeşitli kopatlar yardımı ile kesin.
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine kurabiyeleri dizin.
Önceden ısıtılmış 175 derece fırında renkleri dönene kadar 10-15 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkarınca oda ısısına gelene kadar bekletin.
Daha sonra dilediğiniz şekilde süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:129956 • adı:Zencefilli Yeni Yıl Kurabiyeleri • gönderen:Adnan Tez • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:11