



ZENCEFİLLİ YILBAŞI KURABİYESİ

<https://migros.com.tr>

1 yumurta sarısı
110 gr. esmer şeker
125 gr. tereyağı
3 su bardağı un
1/2 su bardağı bal
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 çay kaşığı toz zencefil
Bir miktar şeker hamuru

1. Yumurta sarısı, tereyağı ve şekerini iyice çırpıttıktan sonra kalan malzemeleri ekleyerek iyice karıştırıyoruz.
2. Hamurumuzu 5mm kalınlığında acarak kurabiye kalıplarımızla kesip, önceden 160 derecede ısıttığımız fırınımızda 20 dakika kadar pişiriyoruz.
3. Kurabiyelerimizin üzerini şeker hamuru ve istediğimiz süsleme malzemelerini kullanarak süslüyoruz.

