



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ YILBAŞI KURABİYESİ

300 gram margarin  
4 su bardağı un  
8 çorba kaşığı esmerşeker  
2 adet yumurtanın akı  
Yarım çorba kaşığı tarçın  
Yarım çorba kaşığı kabartma tozu  
1.5 çorba kaşığı toz zencefil  
1 su bardağından iki parmak fazla toz badem  
Glazür ve yeşil gıda boyası

Oda sıcaklığındaki margarin, un, esmerşeker, yumurta akı, tarçın, kabartma tozu ve zencefili karıştırarak hamur haline getirin.

Daha sonra merdane ile 4-5 mm kalınlığında açın. İstedığınız şekildeki kalıpla kesin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirip, üzerine gıda boyasıyla karıştırılmış glazür sürün. Renkli pasta süsleriyle servis yapın.

