

Haydi
Mutfağa



Pekmezli Kurabiyeden Dişli Çarklar

Malzemeler

- 2,5 bardak
tam buğday unu
- 100 gram oda ısısında
yumuşamış tereyağ
- Yarım bardak pekmez
- 1 yumurta

Bu etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.





Önce ellerinizi sabun ve suyla yıkayarak temizleyin. Yumurta, pekmez, tereyağı ve unu bir kâseye alın. Malzemeleri karıştırın. Elinize yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun. Gereksinim duyarsanız bu aşamada bir miktar un ekleyerek hamuru toplayabilirsiniz. Hazırladığınız hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin. Böylece açıp şekillendirmek daha kolay olacaktır. Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Hamuru yaklaşık 1 santimetre kalınlığında açın. Açtığınız hamurdan çeşitli büyüklükte daireler kesin. Dişli çark görünümü vermek için kenarlarından karşılıklı parçaları, orta kısmından da daire şeklinde birer parça çıkararak şekillendirin. Bunun için bir çay kaşığı kullanabilirsiniz. Farklı büyüklükteki kurabiyeleri, yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine alarak 15-20 dakika pişirin. Afiyet olsun!