

Kurabiye Ailesi



Lezzetli, mis kokulu kurabiyeler yemek ister misiniz? Gelin sizi Kurabiye ailesiyle tanıştıralım! Sonra da onları afiyetle yiyelim!

1 Toz şeker, pekmez, sıvı yağ ve sütü bir kâsede kaşıkla karıştırın.

2 İçine un, karbonat, tuz, tarçın ve zencefil ekleyin.

3 Hamuru yumuşak bir kıvam alana kadar yoğurun. Çok yumuşak olursa un, sert olursa süt ekleyerek kıvamını ayarlayabilirsiniz.

4 Her kurabiye için biri büyük, biri küçük iki top yapın. Büyük hamur topunun üzerine elinizle ya da bir bardağın tabanıyla bastırarak vücudu oluşturun. Aynı şekilde küçük hamur topundan da başı hazırlayın. Kolları, bacakları ve giysileri de ekleyin.

5 Biçimlendirdiğiniz hamurları yağlı kâğıdın üzerine koyup daha önceden ısıttığınız fırına verin. (Fırının sıcaklığının yaklaşık 200 °C olmasını sağlayın.)

6 Kurabiyeleri yaklaşık 10 dakika pişirin.

7 Süslemek için malzemelerde belirtilen miktarlarda pudra şekeri, limon suyu ve suyu karıştırın. Bununla kurabiyelere, göz, saç düğme gibi eklemeler yapın. Bunu yaparken kurabiyelerin sıcak olmasına dikkat edin.

Malzeme

- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı toz zencefil
- 3/4 su bardağı pekmez
- 2 yemek kaşığı süt
- 1/2 çay kaşığı karbonat
- 1/2 çay kaşığı toz tarçın
- Yağlı kâğıt

Süsleme İçin

- 1 tatlı kaşığı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı su
- 1/2 çay kaşığı limon suyu

Afiyet olsun!

Zuhal Özer

Kaynak: Kohl f. M., Potter, J., Cooking Art, 1997.



Bu sayfadaki etkinlikler mutlaka yetişkinlerle birlikte yapılmalıdır.