ZENCEFİLLİ KURABİYE

250 Gr. Margarin (1 paket)
1 Adet yumurta
4 Çay bardağı mısır nişastası
4,5 Çay bardağı un
3 Çay bardağı pudra şekeri
5 Tatlı kaşığı toz zencefil
Yarım çay kaşığı tuz
2 Çay kaşığı kabartma tozu
1 Çay bardağı susam

Yumurta kırılır, sarısı ve beyazı ayrılır.
Yoğurma kabına, oda ısısında yumuşamış margarin, yumurtanın sarısı, beyazının yarısı, pudra şekeri ve tuz konup parmak uçlarıyla bütün malzemeler birbirine yedirilir.
Üzerine nişata ve un yoğurdukça yavaş yavaş eklenir, en son toz zencefil ve kabartma tozu katılır, iyice yoğurulur.
Hamur 20 dakika dinlenmeye bırakılır.
Dinlenen hamurdan, cevizden biraz küçük parça kaparılır, avuç arasında top şekli verilir, üzerine hafifçe basılarak yassıltılır, önce ayrılan yumurta akına batırılır, sonra düz bir tabakta bulunan susama bulanır.
Bütün kurabiyeler bu şekilde hazırlandıktan sonra, hafif yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir.
Önceden fırın iyice kızdırılır (200 derece). Kurabiye tepsisi fırına verilir, hafifi pembeleşene kadar kısa süre pişirilir.
Soğuduktan sonra servis yapılır.

Not: Zencefil, nişasta uçan yağ ve rezin içerir. Araba tutmasını engelleyen ilaçların ana maddesidir.