



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## ZENCEFİLLİ KURABIYE



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

- # Yumurta kırılır, sarısı ve beyazı ayrılır.
- # Yođurma kabına, oda ısısında yumuşamış margarin, yumurtanın sarısı, beyazının yarısı, pudra şekeri ve tuz konup parmak uçlarıyla bütün malzemeler birbirine yedirilir.
- # zerine nişata ve un yoğurduka yavaş yavaş eklenir, en son toz zencefil ve kabartma tozu katılır, iyice yoğurulur.
- # Hamur 20 dakika dinlenmeye bırakılır.
- # Dinlenen hamurdan, cevizden biraz küçük parça k aparılır, avuç arasında top şekli verilir, üzerine hafifçe basılarak yassılır, 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 tepsiyi fırına verilir, hafifi pembeleşene kadar kısa süre pişirilir.
- # Sođuduktan sonra servis yapılır.

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