



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞAÇ ÇİLEKLİ KURABIYE

120 gr (1/2 su bardağı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr (2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
1/2 su bardağı hindistancevizi rendesi
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 yumurta
1/2 su bardağı süt
6 çorba kaşığı ağaç çileği reçeli

Önce fırınınızı iyice ısıtınız (220 °C). 18 kurabiye kalıbını, 2 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp bir kenara bırakınız. Unu ve tuzu birlikte orta boy bir kaba eleyiniz. Un-tuz karışımına, kalan tereyağını ekleyip parmaklarımız ucuyla tereyağını un-tuz karışımına, ekmek içini andırır bir hale getirene kadar yediriniz. Un - tuz - tereyağı karışımına tahta bir kaşıkla 60 gr şekeri, hindistancevizini ve kabartma tozunu ekleyip karıştırınız. Süt ve yumurtaları da ekleyerek pürüzsüz bir kıvama getirene kadar çırpınız. Hazırlamış olduğunuz hamurla her kurabiye kalıbını üçte ikisine kadar doldurup, orta kısmına baş parmağınızı bastırarak çukurlaştırınız. Her hamurun ortasına birer kaşık ağaççileği reçeli koyunuz. Kalan şekeri, kurabiyelerin üstüne serpiniz. Kurabiye kalıplarını bir tepsiye koyup fırına sürünüz. 20 dakika kadar, kurabiyeler kabarıp altın sarısı bir renk alana kadar, pişiriniz. Kurabiye kalıplarını fırından çıkarıp, soğumaları için bir servis tabağına koyunuz. Soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Bu kurabiyeler, fırından çıkar çıkmaz, sıcak olarak da servis edilebilir.