



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU DİLİM KURABİYELER

2 bardak (270 gram) un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1/4 çay kaşığı tuz
230 gram margarin
1/3 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için;
250 gram ahududu reçeli
Üsleme hamuru için;
1 adet yumurta sarısı
50 gram sana klasik yağ
1/2 çay bardağı ince dövülmüş ceviz
1/2 çay bardağı toz şeker
Aldığı kadar un

Öncelikle kurabiye hamurumuzu hazırlayalım. Oda ısısındaki margarin yağını ve şekerini çırpalım. Un, nişasta ve tarçını ilave ederek elimizle yoğuralım. Ele yapışmayan yumuşak kıvamda bir hamur elde edelim. Dikdörtgen mini fırın tepsisine yağlı kağıdı döşeyelim. Hamuru elimizle bastırarak tepsiye döşeyelim. Tüm hamurun kalınlığının aynı olmasına özen gösterelim. Hamurun kenarlarını hamur kesme aletiyle şekilli olarak düzeltebilirsiniz. Reçeli bir fırça yardımıyla tepsiye döşediğimiz hamurun üzerine döküp eşit bir şekilde dağıtalım. Aynı bir kaptaki oda ısısındaki yağ, yumurta sarısı, şeker ve cevizi karıştıralım. Küçük bir hamur olduğundan ben burada un için ölçü kullanmadım. Yine ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edebilecek kadar un ilave edelim. Yoğurup hamuru merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açalım. Kurabiye kalıbı ile şekilli olarak keselim. Kestiğimiz cevizli kurabiyeleri tepsiye döşediğimiz hamurun üzerine piştikten sonra keseceğimiz için ölçülü bir biçimde yerleştirelim. Önceden 170 derecede ısıttığımız fırında 30 dakika kadar pişirelim. Fırından çıkarıp 7-8 dakika kadar beklettikten sonra bıçakla keserek bir tepsiye alalım. Kurabiyeleri minimum 30 dakika kadar soğuttuktan sonra servis yapalım.