



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP KURABIYESİ (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

1 kg kurabiyelik un (600 g un, 400 g ince irmik karışımı)
450 g sadeyağ
450 g şeker
1 avuç Antep fıstığı (süslemek için)

Şeker ve yağı bir kapta beyazlaşınca kadar çırparak karıştırın.

Karışımın üstüne un ve irmik karışımını azar azar ilâve ederek en az yarım saat yoğurun.

Yoğurma sonunda hamur şekil alabilen bir kıvama gelmelidir.

Kurabiye hamurundan cevizden biraz büyük parçalar alın, tezgâh üzerinde yuvarlayıp ay şekli verin ve uçlarını birleştirin.

Birleşen uçların üstüne birer tane fıstık koyup fırın tepsisine dizin.

Tepsiye dizilmiş kurabiyeleri önceden 100 derece ısıtılmış fırında 35 dakika kadar pişirin.

Kurabiyelerin pembeleşmemesine ve beyaz renkli kalmasına çok dikkat edin.

Not: Evlerde de yapılabilen Antep kurabiyesini Ramazan Bayramı'nda ikram etmek âdettendir.

Eskiden sadece Ramazan'da satılan kurabiye, artık her zaman baklavacılar da bulmak mümkün.

Hamura şekil vermeden önce bir süre buzdolabında tutarak daha kolay şekillendirebilirsiniz.

Sıcakta yağ çok gevşediğinden istenen kıvam tutturulamaz.

Soğuk hamur sıcak fırına girince kurabiyeler daha da gevrek olur.

