AYRANLI KURABİYE

3 yumurta
250 gr (1 su bardağı) şeker
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
150 gr (3/4 su bardağı) yayık ayranı yada süt
500 gr (4+1/2 su bardağı) + 2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı toz hindistancevizi
1 çay kaşığı toz yenibahar
1 tatlı kaşığı karbonat
1+1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için bol rafine yağ

Yumurtaları, büyük bir kâse içinde, yumurta teli (yada mikser) ile iyice çırpınız. Sonra yavaş yavaş şekeri ekleyiniz. Tereyağını ve sütün yada (yayık ayranının) yarısını katıp karıştırınız.
Madenî bir kaşıkla un, hindistancevizi, yenibahar, karbonat, kabartma tozu ve tuzu yumurta karışımına koyunuz. Pürüzsüz bir görünüp alana kadar karıştırınız (gerekirse biraz daha süt yada ayran ekleyebilirsiniz).
Kâsenin üstünü, bir bez yada tabakla örtüp, buzdolabında yarım saat dinlendiriniz. Sonra kâseyi buzdolabından alarak içindeki hamuru, üstü iyice unlanmış bir tahtanın üzerine koyup, unlanmış merdane ile 6-7 mm inceliğine gelene kadar açınız. Unlanmış hamur kesicisi ile 3 sm genişliğinde kestikten sonra, her birinin ortasına birer delik açıp kızgın yağda (190°C) 2-3'er tane atarak 3'er dakika, renkleri pembeleşene kadar kızartınız. Delikli kepçe ile bir kâğıdın üstüne çıkarınız. Kurabiyelerinizi sıcak yada soğuk olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:59326 • adı:AYRANLI KURABİYE • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:14.05.2024 - 20:35