



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KURABIYE

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
140 gr fındık
1,3 Su Bardağı kayısı marmelatı
1 Su Bardağı un
1,3 Su Bardağı frambuaz marmelatı
125 gr tereyağı, oda sıcaklığında
1,4 Su Bardağı şeker

Fırınınızı önceden 180 C°de ısıtın. İki adet fırın tepsisine parşömen (yağlı fırın) kağıdı serip bir kenara ayırın. Fındıkları bir kaşık şekerle birlikte bir mutfak robotunda neredeyse un haline gelene kadar çekin. Bir kaba aktarıp unla birlikte karıştırın ve bir kenara ayırın. Oda sıcaklığına gelmiş ve yumuşamış tereyağı ve şekerin geri kalan kısmını 5 dakika boyunca çırpın. Azar azar un ve fındıklı karışımdan ilave edip birbirine karışana kadar çırpmaya devam edin. Tamamen karıştıktan sonra hamuru 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Böylelikle yuvarlaması da kolaylaşacaktır. Bir kesme tahtasına parşömen kağıdı serin. Bir dolu çay kaşığı kadar hamuru avucunuzda bir top haline getirin, kesme tahtasına koyun ve ufak parmağınızla ortasına iyice bastırarak bir boşluk (delik değil) açın. Hamurdan toplam 25 adet kurabiye çıkması gerekiyor. İsterseniz boşlukları açmadan önce 25 minik top haline getirin, böylelikle ne kadar büyük olmaları gerektiğini anlayacaksınız. Geri kalan kurabiyeleri de aynı şekilde yuvarlayıp şekil verin. Kurabiyeleri kesme tahtasıyla birlikte buzluğa yerleştirin ve parmağınızla bastırdığınızda göçmeyecek kadar sertleşene dek, yaklaşık 10 dakika boyunca bekletin. Parşömen kağıdı serili bir fırın tepsisine kurabiyeleri beşer santim aralıklarla dizip fırınınızda kenarları koyulaşana kadar 15 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız kurabiyeler oda sıcaklığına geldikten sonra ortasına dilediğiniz reçeli koyarak servis yapabilirsiniz.