UN KURABİYESİ

Kullanılacak malzeme:
6,5 kahve fincanı un,
180 gr tereyağı,
3,5 kahve fincanı pudraşeker.

Yapılışı:
Tereyağı porselen ve yayvan bir kâseye konur. Buna 1,5 kahve fincanı şeker katılır. Tahta kaşıkla ezilerek yağla şeker birbirine yedirilir, yağ iyice yumuşatılır. Sonra buna elenerek un katılır ve yoğurularak karışım hamur haline getirilir. Bazı unlar yağı pek yemezler. Bu durumda hamur fazla cıvık olacağından, biraz daha un katmak gerekebilir. Hamur, kıvamını bulunca yani ele yapışmadan ve dağılmadan yuvarlanabilecek duruma gelince iki elle bastırılarak ve yuvarlanarak kalın bir oklava veya merdane biçimine sokulur. Sonra uzatılan bu hamurdan istenilen büyüklükte parçalar kesilir. Bu parçalar avuçların arasında yuvarlanır ve hafifçe bastırılarak çok az yassılaştmldıktan sonra yağa bulanmış fırın tepsisine iki parmak aralıkla sıralanır. Hamurların sıralanması tamamlanınca tepsi orta ısılı bir fırına sürülür. Kurabiyeler pişirilirken fırının ısısı yan yarıya düşürülür, hamurların üzeri sarartılmadan az hararetli fırında yarım saat pişirilir. Kurabiyelerin piştiği, üzerinin hafifçe katılaşmasından anlaşılır. Tepsi fırından alınır, kurabiyelerin üzerine 2 kahve fincanı pudraşeker serpilir ve soğumaya bırakılır. Kurabiyeler soğuyunca tabağa alınır ve servis yapılır.

ML® Tıknaz Kurabiye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10763 • adı:Un Kurabiyesi • gönderen:Asegul • indirme tarihi:28.03.2024 - 10:55