



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ PİRİNÇUNU KURABİYESİ

Ergun Köknar

160 gr. tereyağı
4 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
650 gr. pirinçunu
65 gr. tozşeker
10 adet yumurta
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
1/2 limon

Tencereye 160 gr. erimiş tereyağ, 1 kilo su ve bir tatlı kaşığı tuz koyarak iyice kaynatınız. Su beyazlaşınca tencereyi hafif ateşe alınız. Azar azar 650 gr. pirinçununu ilave ediniz. Tahta kaşıkla çevire çevire pişiriniz. (Bu işlemi dibi yuvarlak bir tencere içinde yapınız. Dibi yuvarlak tencerede karıştırarak pişirme daha kolay olur.) Karışım iyice bütünleşince ateşten indiriniz. Soğumaya bırakınız. Soğuyunca içine 65 gr. toz şeker katınız. Bu karışımın içine 10 adet yumurta kırınız. Karıştırarak yumurtayı yediriniz. Hamuru sertçe bir hale getirene kadar karıştırmaya devam ediniz. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yassı kurabiyeler yapınız. Üzeri yağlanmış bir fırın tepsisine yaptığınız bu kurabiyeleri aralıklı olarak diziniz. Hafif ateşli fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz. Üstleri kızarınca fırından çıkarıp daha sıcakken, üzerine bolca soğuk şerbet dökünüz. Soğuyunca ikram ediniz.