HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABİYE

1 paket oda sıcaklığında yumuşatılmış sanayağı
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı toz şeker
4 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı Hindistan cevizi

Kurabiyemizi yapmaya öncelikle bir hamur kabına unu döküp ortasında yumuşamış sana yağını koyabileceğimiz bir yer açarak başlıyoruz. Sana yağını unun içine aldıktan sonra yumurtalardan birisinin akını kurabiyelerimizin üstüne sürmek için ayırıp, kalan sarıyı diğer yumurta ile birlikte unun ortasına alalım.Daha sonra unun üzerine toz şeker ve kabartma tozunu eleyerek ilave edip önce içindekileri sonrada unu yavaşça karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurmayı sürdürüyoruz.
Hamurumuzu kıvamını bulduktan sonra, un serptiğimiz tezgahın üstüne merdane yardımı ile açıyoruz. Hamurun kalınlığı serçe parmağımıza denk gelene kadar açmayı sürdürüyoruz. Bir çay bardağı yardımı ile hamurumuzu kesiyoruz. Fırça yardımı ile ayırdığımız yumurta akını kurabiyelerin üstüne sürüyoruz. Bu çiğ kurabiyemizi iyice Hindistan cevizine bulayıp fırına vermek üzere tepsiye dizebiliriz.
Tepsiyi 180 derecede ısıtılmış fırına verip, kurabiyeleri 20 ila 25 dakika arasında pişmeye bırakıyoruz. Kurabiyeler piştikten sonra fırından alıp servise sunabiliriz.

© lezzetler.com tarif no:87385 • adı:Hindistan Cevizli Kurabiye • gönderen:mülazım bey • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:11