



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI UN KURABİYESİ

1 paket margarin (oda sıcaklığında)
3 yemek kaşığı pudra şekeri
3 su bardağı un
2 tatlı kaşığı kaymak

Bir paket margarini ve üç yemek kaşığı pudrayı yoğuruyoruz ve sonrasında 3 su bardağı unumuzu katıyoruz. Hamuru yoğurmaya devam ediyoruz. Hamurumuz kulak memesi yumuşaklığına gelince hamurumuzu iki parçaya ayırıp yuvarlak şekil veriyor ve tezgaha koyup hamuru uzun çubuk şeklinde yapıyoruz. Elimizle hafifçene yassı olsun diye bastırıyoruz sonrasında baklava şekli gibi yan kesiyoruz ve çatalla üstüne şekil verip yağlı tepsimize dizip fırına koyuyoruz. Yaklaşık 10-15 dk. arasında 150 derecede pişiriyoruz. Fırını arada kontrol edip beyaz kalmasına fazla esmer olmamasına dikkat ediyoruz. Fırından çıkartığımızda elekle üstüne pudra şekeri serpiyoruz ve yemeğe hazır hale gelmiş oluyor.