



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBIÇ

Malzemeler

1 su bardağı sıvı yağ

4-4,5 su bardağı un

1 su bardağı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

1/2 su bardağı maden suyu

İçine:

200 gr. ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın

3 çorba kaşığı şeker arzuya göre köpük helva veya reçel veya marmelat

Hamur yoğuracağımız kaba sıvı yağı, maden suyunu, pudra şekerini ekleyip çırpalım. Azar azar un ekleyerek, ele yapışmayan kıvamda kulak memesi yumuşaklığında özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bez örtüp 15 dk. dinlendirelim. Bu arada kurabiye harcını hazırlayalım. Bir kaba iri dövülmüş cevizi, şeker, tarçın ekleyip karıştıralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayalım. Hamurların içini işaret parmağı ile mümkün olduğunca derin bir şekilde oyalım. Hamurların boşluğuna cevizli harcı koyup ağız kısmını büzdürerek kapatalım. Hamurların bir tarafını kerebiç kalıbına bastırarak şekillendirelim. Kalıbın uç kısmına hafifçe vurarak hamurları kalıptan çıkaralım. Hamurları margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında kurabiyeleri, üzeri açık pembe renk alana dek pişirelim. Kurabiyeleri köpük helvası ya da marmelat ile servis yapalım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.10.2022