MAYALI KURABİYE

Gerekli malzeme:
1 fincan soğuk süt,
1 çay kaşığı şeker,
2 çay kaşığı kuru maya,
225 gr. beyaz un (ılıtılmış),
1 tutam tuz,
1 tatlı kaşığı tereyağı veya margarin,
1 çırpılmış yumurta.
İçinin malzemeleri:
50 gr. kiraz şekerlemesi (küçük parçalara ayrılmış),
25 gr. fındık ve ceviz (küçük parçalara ayrılmış),
50 gr. kuru kayısı (küçük parçalara ayrılmış),
25 gr. kurutulmuş elma kabuğu,
1 yemek kaşığı şeker,
1/2 çay kaşığı tarçın,
1/2 limon kabuğu rendesi,
1 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağı.

1.Sütü bir sürahiye koyun ve üzerine, bir fincan kaynar su ilave edin. Şekeri karıştırarak dökün ve mayayı katın. İyice kabarıp, köpüklü bir hale gelinceye kadar ılık bir yerde bırakın.
2.Unu düşük ısılı bir fırında on dakika ısıtın. Sonra tuzla birlikte bir kâsenin içine dökün. Parmak uçlarınızla tereyağını, ince ekmek kırıntıları görünümünü alana kadar yedirin. Karışımda bir çukur açın ve köpürmüş mayayı ve yumurtayı ekleyin. Ellerinizi kullanarak, iyice birleşene kadar karıştırın.
3.Hamuru, hafifçe unlanmış bir yüzey üzerine yerleştirin ve yedi dakika kadar yoğurun. Hamura hafifçe un serpin, sonra bir kâsenin içine yerleştirin ve üzerine bir havlu serin. Ilık bir yerde (yaklaşık 45 dakika) hamur iki katına çıkıncaya kadar bekletin.
4.Bu arada, iç malzemeyi 3 ayrı kâsede hazırlayın. Kirazları, fındık ve cevizleri bir arada karıştırın, karışık meyveleri, şekeri, karışık baharatı ve limon kabuğunu bir arada, kayısıları ve elmaları bir arada karıştırın. Hamur iki katına çıktığı zaman, hafifçe unlanmış bir yüzey üzerine koyun ve 5 dakika yoğurun. Sonra 30 ve 23 santim boyutlarında bir dikdörtgen halinde açın. Hamuru hafifçe 3 bölüm halinde işaretleyin. Yüzeyin üzerine fırçayla erimiş tereyağı sürün ve 3 ayrı iç malzemeyi yayın.
5.Size en yakın olan uzun kenarla başlayarak, hamuru yukarı doğru sarın, iç malzemenin düşmemesine dikkat edin.
6.İlk önce işaretledikten sonra, hamuru 9 eşit parçaya kesin. Her bir parçayı kesik taraf üstte olmak üzere, iyice yağlanmış 20 ve 22 santimlik yapışmaz tepsiye yerleştirin. (Resimdeki gibi)
7.Tepsiyi bir naylonla kaplayın ve kurabiyeleri, yeniden iki katına ulaşana ve tüm parçalar birbirine eklenene kadar ılık bir yerde bekletin.
8.25 dakika kadar 190 derecelik fırında pişirin. Bu arada altın rengini almış olacaktır. Fırından çıkarın ve tepside 10 dakika soğumaya bırakın. Sonra bir tel ızgaraya koyun. Şekeri, limon suyunu ve suyu pürüzsüz olana kadar karıştırın, sonra da ılık kurabiyelerin üzerine dökün. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27959 • adı:MAYALI KURABİYE • gönderen:fulya uzel • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:03