



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA KURABİYESİ

250 Gr Sana Hamurışı
150 gr Soyulmuş Badem
100 gr şeker
300 gr un
1 Çorba Kaşığı tarçın
150 gr pudra şekeri

Fırını 180 derece sıcaklığa getirin. İki adet fırın kabının içini yağlanmış jelatin yada kâğıt ile kaplayın. Un ve tarçını bir kap içinde iyice incelterek eleyin. Bademleri havan yardımı ile iyice ufalayın ve unu da içine ilave edin. Sana yağ ve şekeri bir kâbın içinde mixser ile renk değiştirip koyulaşmaya kadar çırpın. Mikser ile unlu karışımı hafif hafif çırparak içerisine ilave edin ve özenle karıştırarak harmanlayın. Karışımdan ufak parçalar kopartarak 25 adet top oluşturun. Hazırladığımız topları birbirlerine iki cm genişlik olacak kadar tepsilere sıralayın. Üzerine bastırarak tepsileri önceden ısıttığımız fırına atın ve kurabiyeler renk değiştirene kadar yaklaşık 20-25 dakika süre ile kontrollü bir şekilde pişirin. Pişirme zamanının yarısında tepsileri alt üst yaparak eşit şekilde her yanının pişmesini sağlayın. Tepsileri dışarı çıkartarak kurabiyeler hafifçe sertleşene dek tepsilerde bekletin. Düz bir zemine alıp bekleyerek sogutalım. Servise sunmadan önce üzerlerine hafifçe pudra şekeri ilave ederek son işlemi uygulayalım.