



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ŞAM USULÜ İRMİK KURABİYESİ

Necip Usta

Hamuru :

500 gr. net tereyağı, eritilerek suyu alınıp buzlukta sertleştirilmiş

500 gr. süt, normal hararete

1 büyük çay kaşığı dolusu karbonat

750 gr. irmik (çok ince, O no.)

İçinin harcı :

500 gr. çekilmiş yeşil fıstık

500 gr. pudra şekeri (2 kahve fincanı soğuk su ile ovulmuş)

Tereyağına karbonatı ilâve ederek bir kaptı çırpma teli ile vurarak köpürtünüz. Sonra devamlı surette çırpma teli ile kuvvetlice karıştırarak sütü sicim gibi akıtarak yediriniz ve irmiği ilâve ederek bir dakika iyice karıştırınız. Sonra hamurları 50'şer gramlık parçalara bölüp bir küçük top gibi yuvarlayınız ve teker teker sol avucunuzun içine alıp sağ elinizin baş parmağı ile hamurun tam ortasına bastırıp sağa sola çevirerek hamurun içinde bir kahve fincanının içi gibi boşluk meydana getiriniz ve bu boşluğun yarısından fazlasına fıstıklı harçtan doldurup üzerini büzerek kapatınız ve mamül kalıbının içine koyup elinizle üzerine bastırarak kalıbı hafifçe masaya vurarak mamulü kalıptan çıkarıp 2'şer santim ara ile tepsiye diziniz. Hepsini aynı şekilde hazırladıktan sonra hafif alt ve üst renk almış olarak pişirip fırından çıkarınız. Normal soğuyunca arzuunuza göre üzerine pudra şekeri serpererek servis ediniz.

Not: Mamül kalıbı sert ağaçtan bir kepçe biçimi oyulup içi muhtelif şekil tırtılandırılmıştır. Mamülün içi kıyılmış bağdat hurması ile de doldurulursa daha güzel olur.

[ML® Şam Kurabiyesi için tıklayın](#)[ML® Şam Kurabiyesi \(görsel\)](#)