



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

1 KURABİYE HAMURUyla 3 FARKLI KURABİYE

KURABİYE HAMURU – 3 KURABİYE İÇİN

500 gr SANA Hamurışı

500 gr şeker

2 adet yumurta

50 ml süt

1,5 kg un

2 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

ŞEFTALİLİ KURABİYE İÇİN MALZEMELER

500 gr kurabiye hamuru

Şeftali marmelatı

Pudra şekeri

HURMALI KURABİYE

500 gr Kurabiye hamuru

240 gr çekirdekleri çıkarılmış hurma

100 ml su

1 tatlı kaşığı tarçın

1-2 damla limon suyu

Sana Hamurışı

Pudra Şekeri

TAHİN VE SUSAMLI KURABİYE

500 gr kurabiye hamuru

3 yemek kaşığı tahin

1 adet yumurta sarısı

120 ml süt

Kavrulmuş susam

SANA Hamurışı ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Yumurta ve sütü ilave edin.

Son olarak un, kabartma tozu ve tuz ekleyerek ele yapışmayacak bir hamur elde edin. Hamurunuzu buzdolabında soğumaya bırakın. Yaklaşık 1,5 kg hamur elde edeceğiniz için, kullanmayacağınız kısmını torbalara bölerek buzlukta saklayabilirsiniz.

ŞEFTALİLİ KURABİYE İÇİN

Kurabiye hamurunu unlu bir yüzeye alıp merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açın. 5 cmlik yuvarlak kurabiye kalıpları ile hamuru kesin. Yuvarlak hamurların yarısının tam ortasını 2 cmlik yıldız şeklinde kurabiye kalıbı ile kesin.

Kesmediğimiz yuvarlak hamurun ortasına 1 tatlı kaşığı şeftali marmelatı yerleştirin, üzerini yıldızlı hamur ile kapatın, kenarlarından yapışması için bir çatal ile ezin.

170 C dereceye ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Bir fırın teline alarak soğumasını sağlayın. Pudra şekeri ile süsleyerek servis edin.

HURMALI KURABİYE

Hurma, su, tarçın ve limon suyunu bir tencereye alarak kaynatın. Suyunu çektiğinde blendera transfer edin ve püre haline getirin.

Dikdörtgen bir fırın kabını SANA Hamurışı ile yağlayın.

250 gr kurabiye hamurunu unlu bir yüzeyde merdane yardımı ile açın ve fırın kabının tabanına yerleştirin.

Hurmali harcı spatula yardımı ile tabanın üzerine eşit miktarda yayın.

Kalan kurabiye hamurundan elle minik parçalar alarak hurmaların üzerine serpin.

170 C dereceye ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin ve soğumaya alın.

Dilimleyerek ve pudra şekeri ile süsleyerek servis edin.

TAHİN VE SUSAMLI KURABİYE

Kurabiye hamurunun içine tahin ilave ederek yoğurun ve buzdolabında soğumaya bırakın.

Yumurta sarısı ve sütü karıştırın.

Bir kaseye susamı, bir kaseye yumurtalı karışımı alın.

Kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak önce yumurtaya ardından susama batırın ve yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizin.

170 C dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:163386 • adı:1 Kurabiye Hamuruyla 3 Farklı Kurabiye • gönderen:Doctor • indirme tarihi:19.09.2024 - 17:54