



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞIZDA DAĞILAN UN KURABİYESİ

1 bardak süt
1/2 kg. Őeker
250 gr. eritilmiŐ tereyađı veya margarin
4 yumurta
1 tatlı kaŐıđı karbonat
1 kg. un

Süt ile Őeker karıŐtırılır. Buna eritilmiŐ tereyağını ilave ediyoruz. Tereyağı çok sıcak değilse içine teker teker yumurtaları kırıyoruz. Una karbonat karıŐtırılıyor ve önceden yapılan karıŐımla karıŐtırıp hamur haline getirilir. Hamur yoğrulduktan sonra, iki elle yuvarlanarak uzatılır ve bir baston durumuna getirilir. Bu hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kesilip her parça iki avuç arasında yuvarlanır ve çok hafif bir biçimde yassılaŐtırdıktan sonra yağlanmış, unlanmış tepsiye ikiŐer parmak arayla dizilir. Kurabiyenin tepe noktaları bıçakla artı iŐareti Őeklinde bir santim uzunluğunda kesilir. Fırın orta derecede ısıtıldıktan sonra tepsi içine konur ve fırının derecesi yarı yarıya azaltılır. Yarım saat kadar piŐirildikten sonra tepsi fırından çıkarılır ve kurabiyeler bir tabağa aktarılır. Sođuduktan sonra servis yapılır.

