



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALFAHOR

- 1 1/4 bardak un
- 1 2/3 bardak mısır nisastası
- 1 tatlı kasığı kabartma tozu
- 145 g oda sıcaklığında sana hamur işi margarin
- 2/3 bardak seker
- 1 tatlı kasığı limon kabuğu rendesi
- 1 yemek kasığı portakal suyu
- 4 yumurta sarısı
- 1 bardak robotta çekilmiş hindistancevizi
- 17-18 tatlı kasığı karamelleştirilmiş sut

İki fırın tepsisini alüminyum folyo, ya da pisirme kagidi ile kaplayın. Ben silpat tepsi altlıklarımı kullandım. Fırınınızı 175 C ye ısıtın. Un, nisasta ve kabartma tozunu ufak bir kasede karıştırın.

Seker ve tereyağını mikserinizin orta hızında 2 ila 3 dakika, ya da iyice bütünleşip, yumuşak ve hafif bir doku alıncaya kadar çırpın. Limon rendesi ve portakal suyunu katin. Yumurta sarılarını birer birer, ve her birinden sonra karışım bütünleşinceye kadar çıparak, ekleyin. Unlu karışımı da ekleyip, bir spatula ile karıştırın.

Hamurunuzu, hafif unlanmış bir yüzeye alıp, elinizle 2-3 defa, ya da hamur bütünleşinceye kadar yogurun.

Hamuru uc esit parçaya ayırın. Her bir parçayı hafif unlanmış yüzeyde, yapışmaması için sık sık dondurarak, 0.6 cm kalınlığında acın. Bu işlemi yaparken, hamurun üstünü de hafif unlamanız gerekebilir. 6 cm lik yuvarlak kurabiye kalıbı ile hamuru dairelere kesin. Daireleri aralarında 2 ila 2,5 cm olacak şekilde, hazırladığınız fırın tepsilerine dizin. Kalan hamuru toparlayıp, bir defa daha acın ve aynı şekilde kalıpla daireler kesin. İkinci ve üçüncü hamur parçasıyla da, aynı işlemi tekrarlayın.

Kurabiyeleri 15 dakika kadar pisirin. Bu süreni yarısında, alttaki tepsiyi üstte, üsttekini alta alarak, kurabiyelerin esit pismesini sağlayın. Benim fırınımda altların renklenmesi için 12 dakika yeterli oldu. Siz de pisme süresinin sonuna doğru kontrol ederseniz iyi olur. Eğer fırınınız alttan kuvvetli ısı veriyorsa, fırın tepsilerini ikileyerek, yalıtım yapmanız tavsiye edilir, cabuk kızarıyor altları çünkü.

Firından aldıktan sonra, kurabiyeleri pisirme kagitlarıyla birlikte, sogumak için ızgaralara transfer edin. Soguyan kurabiyelerden, uygun büyüklükte olanları, aralarına karamellesmis sut koyarak yapıştırın. Bu işlemi yaparken kurabiyelerin fırın tepsisine değen, renklenmiş kısımlarının içe gelmesine dikkat edin. Kurabiyelerin kenarlarına, ince bir tabaka karamelleştirilmiş sut sıvayıp, çekilmiş hindistan cevizine bulayın. Ben bir kısmını fırınlanmış bir kısmını da sade hindistancevizi ile kapladım. İki şekli de güzel oldu.