



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZLİ KURABIYE

Kullanılacak malzeme (30 - 35 kurabiyelik):

100 gram un,
1+1/2 desilitre su,
30 gram tereyağı,
2 yumurta,
200 gram lor peyniri,
zeytinyağına yatırılmış 6 ançüez filetosu,
1 tatlı kaşığı tuz.

Yapımı: Yirmibeş gram tereyağıyla birbuçuk desilitrelik suyu tuzla birlikte alüminyum bir tencerede kaynatmalı. Su kaynayınca tencereyi ateşten indirmeli. Unu birden boşaltıp tahta kaşıkla iyice karıştırmalı. Unu sulu yağa iyice yedirince tencereyi tekrar ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla tencerenin dibini kazırcasına ve çabuk çabuk karıştırmalı. Un tencerenin kenarlarına bulaşmayıncaya kadar kabı ateşte tutmalı.

Yağlı un tencereden kolaylıkla ayrılmaya başlayınca kabı ateşten indirmeli. Bir süre bir kenarda soğutmalı. Ilık denecek kadar soğuyunca tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken önce bir yumurtayı katmalı, bunu iyice yedirince ikincisini katmalı. Karışım birbirine iyice yedirilince bunu geniş ağızlı bir pastacı şırıngasına koymalı. Bir kenara bırakılmış beş gramlık tereyağıyla fırın tepsisini yağa bulamalı. Sonra bu tepsiye şırıngayla helezonî veya ceviz iriliğinde yuvarlaklar kondurmalı. Şırıngadaki hamur tükenince tepsiyi oldukça sıcak bir fırına koymalı. Kurabiyeleri üzerleri nar gibi olup kabarıncaya kadar pişirmeli.

Beri yanda ançüez filetoalarını iyice ezdikten sonra lor peyniriyle karıştırıp macun durumuna getirmeli. Sonra bunu tahta bir kaşıkla ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Elde edilecek ezmeyi birkaç defa daha karıştırdıktan sonra sıkma şırıngasına doldurmalı.

İyice kabarıp kızaran kurabiyeleri fırından çıkarınca bir kenarda soğumaya bırakmalı. Sonra tepelerini kesmeli. Şırıngayla içlerine peynirli ançüez ezmesini sıkmalı. Çıkarılan kapakları yerlerine yerleştirip kurabiyeleri servis tabağına almalı. Sonra bunları sofraya götürüp servis yapmalı.