



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEP KURABİYESİ

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Karıştırıcı kullanılacaksa, yapılacak Antep Kurabiyesi miktarına uygun boyutta bir karıştırıcı seçilir. Çukur bir kap içerisinde ya da karıştırıcıda Şanlıurfa Sadeyağı ve şeker beyazlaşınca kadar çırpılır. Ardından irmik ve un ayrı bir kaptaki karıştırılır, ilk karışıma azar azar ilave edilerek homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir. Son olarak ince çekilmiş Antep Fıstığı ilave edilir. Karıştırma işlemi yaklaşık olarak 15 dakikada tamamlanır. Küçük miktarda yapılacak ise elle karıştırma işlemi yapılabilir. Elle karıştırma işlemi en az 15 dakika sürer. Homojen bir karışım elde edildikten sonra, elde edilen hamur büyük parçalar halinde mermer tezgâhların üzerine konur ve rulo haline getirilir. Büyük rulo halindeki hamur, bıçakla 18-20 cm genişliğinde parçalara ayrılır. Her bir parça tek tek mermer tezgâh üzerinde inceltilerek uzatılır. İnceltelen hamurun çapı yaklaşık olarak 2,5 cm'dir. Hamur bıçaklarla enlemesine kesilerek 4,5-5 cm uzunluğunda parçalara ayrılır. Her bir parça hamur tepsiye konmadan önce enlemesine yuvarlatılarak, şekli düzgün hale getirilir. Şekli son halini almış olan fıstıklı Antep Kurabiyesi, birbirine temas etmeyecek şekilde tepsilere dizilir. Tepsiye yapışmayı önlemek amacıyla tepsi ile kurabiye arasına yağlı kâğıt konulabilir. Antep Kurabiyesi 220 °C sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan Antep Kurabiyesi, soğuması için yarım saat kadar beklenir. Soğuduktan sonra tepsilere alınır.

Not: Bayram Kurabiyesi de denilen Antep Kurabiyesinin ayırt edici özelliği içeriğinde Urfa Sadeyağı ile yörede bozboz olarak tabir edilen erken hasat edilmiş açık renkli ve parlak yeşil renkli Antep Fıstığının kullanılmasıdır.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 25.10.2019