ASKER KURABİYESİ (AKSARAY)

7 Su Bardağı Un
250 Gr Tereyağı
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Su Bardağı Pudra Şekeri

Tavaya tereyağı konur, kızdırmadan eritilir ve içindeki tortunun dibe çökmesi için bekletilir.
Berrak yağ zeytinyağı ve pudra şekeri bir kaba dökülür ve karıştırıcıyla çırpılır.
Karışım krema haline gelince içine 5 su bardağı un ilave edilir ve hamur yoğrulmaya başlanır. Kullanılan unun nem oranına göre hamura1,5-2 su bardağı daha ilave etmek gerekebilir.
Özleşince hamurdan parçalar alınır, 1 cm çapında ince rulo yapılır, daha sonra 4-5 cm uzunluğunda kesilir.
Her parça içe doğru bastırılarak ?S? şeklinde sıkıştırılır ve pişirme tepsisine dizilir.
Kurabiyeler önceden 70 dereceye ısıtılmış fırına sürülür, 15-20 dakika sonra ısı 100 dereceye çıkartılır. Rengi pembeleşince tepsi fırından çıkartılır ve soğumaya bırakılır.
Kurabiyeler ağzı kapaklı bir kapta 4 haftaya kadar bozulmadan saklanabilir.

Not: Asker kurabiyesi eskiden kuyruk yağı ile yapılırmış. Komşular askere giden ailelere bu kurabiyeden yapıp götürürmüş, bir kısmı ziyarete gelen misafirlere, bir kısmı da askerin yanında verilirmiş.

© lezzetler.com tarif no:153428 • adı:Asker Kurabiyesi (Aksaray) • gönderen:seyyar tayyar • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:07