



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI KURABIYE

Malzemeler 15 adet:

150 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı tozşeker

1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1'er tatlı kaşığı haşhaş tohumu ve kuşüzümü

Ter çay kaşığı zencefil ve rendelenmiş muskat

1 çorba kaşığı hindistancevizi

Yarım çay bardağı süt

Yarım paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Üzerine:

Susam

1 adet yumurta akı

Derin bir kaseinin içinde tereyağı ve tozşekerini karıştırın. İçine limon kabuğu, haşhaş tohumu, kuşüzümü, zencefil, muskat, hindistancevizi ve süt ilave ederek karıştırmaya devam edin. En son kabartma tozu ve unu ilave edip kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru buzdolabında 1 saat bekletip, 1 parmak kalınlığında açın. Kalıplarla şekiller çıkarın. Üzerlerine yumurta akı sürüp susam serpin ve yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Ilındıktan sonra servis tabağına alın.

Not: Hamuru alüminyum folyo veya buzdolabı poşetiyle derin dondurucuda muhafaza edebilirsiniz. Çıkardığınızda şekil vermek için yumuşamasını beklemeniz gerekir.