BAL KABAKLI KURABİYE

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
1 Tatlı Kaşığı toz haline getirilmiş karanfil
250 gr pudra şekeri
60 gr un
1 Tatlı Kaşığı tarçın
250 gr Toz badem
1 Tatlı Kaşığı arzu edilirse kakule
150 gr bal kabağı püresi
3 Damla limon
1 Çay Kaşığı taze zencefil
3 Adet yumurta
1 Tatlı Kaşığı portakal kabuğu rendesi

Yumurta aklarını bir fiske tuz ile kar haline gelene değin çırpın. Pudraşekerini, limon suyunu ekleyin. Karışımdan 4 çorba kaşığını ayırın. Tarçın, kakule, zencefil ve karanfili ilave edip, bir-iki karıştırın. Sırasıyla bademi, kabak püresini, portakal kabuğu ve unu ekleyerek, hafif ele yapışan bir hamur elde edin. Hamuru streç filme sararak 30 dakika buzdolabında bekletin. Dinlenen hamuru, istediğiniz şekli vererek yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında, 10-15 dakika pişirin. Ilındıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:84230 • adı:Bal Kabaklı Kurabiye • gönderen:metanet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:13