



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI KURABIYE (ALMAN)

(Hamur 2 gün bekletilecek)

125 g bal,

125 g seker,

75 g tereyağı,

1 yumurta,

1 tatlı kaşığı tarçın,

çeyrek tatlı kaşığı toz karanfil,

birkaç damla acıbadem yağı,

1 portakal kabuğu rendesi,

yarımşar tatlı kaşığı potas ve nişadır kaymağı,

400 g un,

250 g pudra sekeri.

Balı şeker ve tereyağı ile ısıtıp soğumaya bırakın. Yumurta, baharat ve portakal kabuğu rendesi ilave edin. Una nişadır kaymağı karıştırın ve elekten geçirin. Unu ballı karışım ile karıştırın. Potası az sıcak suda eritin ve hamura katın. Hamurun üstünü örtün ve 2 - 3 gün oda ısısında bekletin. Bundan sonra hamuru yarım cm kalınlığında açın, kalp şekilleri kesin. Kalpleri kağıtlı bir tepsiye dizin ve 175 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Pudra şekerini 4 yemek kaşığı sıcak su ile karıştırın ve garnitür yapın.