



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUMBADA TATLISI

- 4 yemek kaşığı kakao
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 6 çay bardağı un (altıncısını yoğurduktan sonra gerekirse ekleyin)
- 1 paket oda sıcaklığında erimiş tereyağı
- İç Harcı İçin:
- 1 su bardağından iki parmak eksik hindistancevizi
- 2 yumurta akı
- 2 kaşık süt
- 2 kaşık pudra şekeri
- Şerbeti İçin:
- 3 su bardağı su
- 3 su bardağı şeker

Hamur malzemelerinin hepsini bir derince kaseye alıp, yoğuruyoruz. İç harcı için gerekli malzemeleri bir kaseye alıp hafifçe yoğuruyoruz. Şerbetini ocağa alıp, kaynamaya bırakıyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp içli köfte yapar gibi şekil veriyoruz. İçine hazırladığımız iç harcından, bir küçük top yapıp koyuyoruz. Ağzını kapatıyoruz. Yuvarlak kurabiye şekli veriyoruz. Tepsie diziyor, önceden ısıtılmış fırında 165 derecede pişiriyoruz. Şerbet kıvamına gelince ılımaya alıyoruz. (Şerbet ne çok koyu, ne çok sulu olacak, hafif koyu bir şerbet istiyoruz). Fırından çıkardığımız kurabiyeleri başka bir tabağa alıp, sıcakken, şerbet ise ılıkken döküyoruz. (Kurabiyeler sıcak, şerbet oda sıcaklığında ılımış olacak)

Not: Kurabiye hamurunu yoğururken, son bardağı gerekirse diye eklememdeki kasıt, bardaktan bardağa değişiklik gösteriyor olmasıdır. Her zaman un oranlarını belirlerken, sizlerin son ölçüleri yoğurduktan sonra eklemenizi öneririm.