



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ DİLİMLER

Hamur:

160 gr. bal

150 gr. şeker

30 gr. tereyağı

1 adet yumurta

1 paket karbonat

30 ml. süt

430 gr. elenmiş un

10 gr. baharat (tarçın, karanfil, kakule, zencefil, anason karışımı)

İçi için:

100 gr. havuç

30 gr. zencefil şekerlemesi

50 gr. tereyağı

150 gr. iç ceviz

2 adet yumurta

50 gr. şeker

50 gr. bal

40 gr. toz zencefil

15 gr. tarçın

25 gr. elenmiş un

30 gr. nişasta

300 gr. beyaz kuvertür

50 gr. bitter kuvertür

Balı, 100 gr. şeker, tereyağı ve 45 ml. su ile şeker eriyinceye kadar karıştırarak ısıtın ve soğumaya bırakın. Yumurtayı ve kalan şekeri mikserle krema gibi oluncaya kadar çırpın. Karbonatı sütün içinde eritin, unu baharatla karıştırın. Tereyağlı ballı karışımı, krema kıvamına getirdiğiniz yumurtayı, karbonatı ve unu bir kaba koyun mikserin hamur karıştırma ucu ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Folyoya sarıp bir gece buzdolabında bekletin. Hamuru unlu tezgahta 2-3 mm. kalınlığında ve 31x21 cm. büyüklüğünde açın, kenarlarını düzleştirin. 30x20 cm. büyüklüğündeki tepsiye yağlı kağıt serin ve hamuru yerleştirin, çatala birçok defa delin. Havucu soyup ince rendeleyin. Ellerinizle sıkıştırıp sularını süzün. Şekerlemeyi ve cevizi ince kıyın. Tereyağını eritin. Yumurtalar, şeker ve balı mikserle 5 dakika çırpın. Havuç, tereyağı, ceviz, tarçın, nişasta, un, zencefil tozunu yumurtalara ekleyip karıştırın. Karışımı hamurun üzerine eşit şekilde yayın. 180 ° C'de ısıttığınız fırının ikinci rafında 30 dakika pişirip kalıpta soğumaya bırakın. Kuvertürleri ayrı ayrı benmaride ısıtın. Kurabiye hamurunu kalıptan çıkartın, 2,5-3 cm. eninde 10 şerit kesin. Şeritleri dörde bölün ve pasta ızgarasına yerleştirin. Üstlerini beyaz kuvertür ile kaplayın. Bitter kuvertürü ucu küçük kesilmiş torbaya dolurup kurabiyeleri süsleyin. Sertleşmesi için 10 dakika buzdolabında bekletin. Aralarına kağıt sererek kutuya yerleştirin. Serin ve kuru bir yerde 10 gün saklayın.