



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN USULÜ KURABIYE

2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı pasta sodası
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
Yarım su bardağı margarin
1 su bardağı esmer şeker
2 çay kaşığı badem özü
4 yemek kaşığı elma rendesi
Yarım çay bardağı badem

İlk olarak geniş bir kâseye yarım su bardağı kadar oda sıcaklığında beklettiğimiz margarinimizi ve yarım su bardağı ayçiçeği yağımızı ilave ediyoruz. Daha sonra yağımızın içerisine 1 su bardağı kadar esmer şekerimizi ekliyoruz. Yağımızı ve şekerimizi mikser ile yaklaşık 3-4 dakika kadar çırpıyoruz. Daha sonra malzemelerimizin içerisine 4 çay kaşığı elma rendemizi ve 2 çay kaşığı badem özümüzü ekleyip karıştırma işlemi sürdürüyoruz. Şimdi harcımızın ununu ilave ediyoruz. Burada dikkat etmemiz gereken en büyük unsur unumuzu direkt olarak harcımızın içerisine koymuyoruz. Unumuzu, kabartma tozumuzu, pasta sodamızı ve tuzumuzu elekten süzerek harcımızın içerisine alıyoruz. Unlu malzemelerimizi harcımızın içerisine ilave ettikten sonra harcımızı mikser ile düşük seviyede 1-2 dakika çırpıyoruz.

Çin Usulü Kurabiye harcımızın işlemi bittikten sonra tepsimizin tabanına yağlı kâğıt seriyoruz. Daha sonra kurabiye harcımızdan dondurma kaşığı ile bir tutam alıyoruz ve tabanına yağlı kâğıt serdiğimiz tepsimize yerleştiriyoruz. Kurabiyelerimizin yerleştirme işlemi bittikten sonra başparmağımız ile kurabiyelerimizin tam ortasına bastırıyoruz. Ortası çukur olan kurabiyelerimize bademlerimizi yerleştiriyoruz.

Şimdi sırada hazırlamış olduğumuz kurabiyelerimizin pişirme vakti. Tepsimizi daha önceden 190 derecede ısıtmış olduğumuz fırına koyuyoruz ve daha sonra kurabiyelerimizi yaklaşık olarak 12-15 dakika kadar pişiriyoruz. Dakikalar sonra üzeri pembeleşen kurabiyelerimizi fırından alıyoruz ve Çin Usulü Kurabiyelerimizi servis tabağına alarak sunuma hazır hale getiriyoruz.