



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ PUL BİBERLİ KURABIYE

125 gr margarin
bir çay bardağı yoğurt
1 Çay Bardağı sıvı yağ
yarım çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı tepeleme pudra şekeri
1 Çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı silme kuru feslegen
bir tatlı kaşığı pul biber
4-5 su bardağı un

Oda sıcaklığında beklettiğiniz, iyice yumuşamış margarin, yoğurt, sıvı yağ ve sirkeyi mikser ile 1-2 dk. çırpın. (tüm malzemeler iyice özleşip, krema kıvamına gelinceye kadar) 3 Su Bardağı un, pudra şekeri ve tuzu bir kaba birlikte eleyin. Sıvı karışıma, unlu karışımı ekleyin ve yoğurmaya başlayın. Hamur, toparlanıncaya kadar azar azar un eklemeye devam edin. Hamurunuz kurabiye hamuru kıvamında değil, poğaçı hamuru kıvamında yani esnek bir hamur olacak. Hamurun kıvamı, poğaçı hamurundan biraz daha sert, tezgahta açıp, kesmeye uygun bir hale gelince un eklemeyi bırakın. Fesleğen ve pul biberi de ekleyip, (baharatlar hamura karışacak kadar) çok az daha yoğurun. Hafifçe un serptiğiniz tezgahta, hamuru yarım cm. kalınlığında açın ve istediğiniz bir kalıpla kesin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu, susam, haşhaş vs. serpin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında, 25-30 dk. üzeri ve altı turuncu olana kadar pişirin.



Fotoğraf "yan komşu" tarafından gönderildi. 31.08.2016