GELİN KURABİYESİ (AFYONKARAHİSAR)

500 g kuyruk yağı
1 adet yumurta
500 g içyağı
Yarım paket margarin
2 su bardağı ayçiçek yağı
500 g kesme şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un
Yarım su bardağı kabukları soyulmuş badem

Kesme şekere su ilavesi ile şerbet yapılır. Diğer taraftan kuyruk yağı, iç yağı ayrı ayrı eritilip süzülür ve sıvı yağ, margarin ilave edilerek hepsi karıştırılır. Daha sonra soğuyan şerbet, yağ karışımına ilave edilerek rengi beyazlaşana kadar elle karıştırılır.
Elde edilen yağ ve şerbet karışımına kabartma tozu, yumurta ve un ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hazırlanan hamurdan avuç büyüklüğünde parçalar alınır ve elde sıkıştırılır, kurabiye şekli verilir. Tepsiye dizilen kurabiyelerin üzerleri, kabukları soyulmuş bademlerle süslenir.
200 dereceye ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir.

Not: Kurabiye nişanlarda kız evi tarafından yapılıp, tek tek renkli jelatinlerle paketlenerek, bir sepete konulup oğlan evine gönderilir. Oğlan evi bu kurabiyeleri akrabalarına ve komşularına dağıtır. Kurabiyenin hamurunu tutturmak oldukça güçtür. Afyonkarahisar'daki inanışa göre eğer hamurun kıvamı tutup, dağılmadan pişerse evliliğin mutlu süreceğine inanılır.

© lezzetler.com tarif no:176041 • adı:Gelin Kurabiyesi (Afyonkarahisar) • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 06:27