KEDİKÜLÜMBE

Nedim Atilla

MALZEMELER:
İç hamuru için:
500 gram kuyruk yağı
500 gram içyağı
Yarım paket margarin
2 su bardağı ayçiçeği yağı
500 gram kesme şeker
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karbonat
Aldığı kadar un
Dış hamuru için:
3 adet yumurta
2 su bardağı su
Aldığı kadar un

HAZIRLANIŞI:
Kesme şekere su ilavesi ile şerbet yapılır. Diğer taraftan kuyruk yağı ve iç yağı ayrı ayrı eritilip süzülür ve sıvıyağ, margarin ilave edilerek hepsi kanştırılır. Bu karışımdan bir su bardağı ayrılır. 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. Bu hamur bir tarafta bekletilir. Bu hamurun dışını sarmak için bir hamur daha hazırlanır. Bunun için önceden ayrılan yağ karışımının içine üç yumurta (yumurtanın bir adedinin akı ayrılır), su ve alabildiği kadar un ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilir. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayrılır ve parçalar yemek tabağı büyüklüğünde, 1,5 cm kalınlığında olacak şekilde oklava ile açılır. Daha önceden hazırlanan hamurdan avuç büyüklüğünde parçalar alınır ve elde sıkıştırılıp top haline getirilerek, açılan hamurun ortasına yerleştirilir. Top şeklindeki hamurun yerleştirildiği dıştaki hamurun kenarlan büzülerek bir araya getirilir. Ters çevrilerek tepsiye dizilir. Kurabiyelerin üzerine, kedikülümbeye özel cımbız ile yer yer sıkıştırılarak şekil verilir. Bu işlem hem şekil vermek, hem de içteki hamurun güzel pişmesi amacıyla yapılır. 200 dereceye kadar ısıtılmış fırında 45-50 dakika pişirilir. (Kedikülümbe yapımında özellikle kesme şeker, iç yağı, kuyruk yağı kullanılması ve şekil vermek için özel cımbızının olması, kurabiyeye ayrıcalık katar).

© lezzetler.com tarif no:49523 • adı:Kedikülümbe • gönderen:nursin • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:37