HANIM GÖBEĞİ

Tencereye 160 gram tereyağı koyunuz, eriyip yanmaya başlayınca indiriniz. Karıştıra karıştıra yoğurt kıvamına gelinceye dek pirinç unu serperek tekrar ateşe sürünüz. Helva gibi karıştırarak meyanesi gelince 160 gram durulmuş küllü su, 65 gram elenmiş toz şeker koyunuz. Bu kez çok hafif ateşte karıştırıp yarım avuç kadar has un serperek tekrar karıştırınız. İyice bir hamur olunca ateşten indirerek ılık iken ceviz kadar parçalar koparıp, bunlara kurabiye şekli verip dibi bolca tereyağlı tepsiye diziniz. Ortalarına parmak basarak çukurlatıp orta fırına sürünüz. Kızarınca kestirilmiş soğuk tatlı gezdirerek tekrar fırına sürünüz. Beş dakika sonra çıkarınız, soğutup servis yapınız.

Not: Meyanesi geldiğini anlamak için pirinç ununu koyarken 1 - 2 badem atınız. Bademler kızarmaya başlayınca meyane gelmiş demektir. Sonra bademleri çıkarınız.

© lezzetler.com tarif no:54157 • adı:HANIM GÖBEĞİ • gönderen:karayaz • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:08