



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOLLANDA KURABİYESİ

<https://www.sabah.com.tr>

4 dolu yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı esmer şeker
75 gr. tereyağı
1 çay kaşığı ucu tuz
1.5 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu

Öncelikle şekerini bir tavaya koyup hiç kaşık kullanmadan kısık ateşte eritiyoruz, rengi dönünce hemen ocaktan alıp yağlı kağıda döküyoruz. Un, esmer şeker, tuz ve kabartma tozunu bir kaba alıp karıştırıyoruz. Soğuk tereyağını ekleyip yoğuruyoruz. Katılaşan şekerini ya elimizle kırıyoruz ya da merdane ile üzerinden geçiyoruz ve hamura ekleyip birbirine yediriyoruz. 1 saat buzdolabında dinlendiriyoruz. Elimizle parçalar koparıp istediğimiz şekli veriyoruz ve önceden ısıtılmış 150 derecede 13 dakika pişiriyoruz.