KAAB ELGHZAL (FAS)

https://www.lezzetsirri.com

Ceylan Boynuzu

hamur için:
300 gr. un
1 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı portakal çiçeği esansı
125 ml. soğuk su
iç için:
350 gr. badem
100 gr. pudra şekeri
1 çorba kaşığı portakal çiçeği esansı
1 yumurta beyazı
2 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1/2 tatlı kaşığı toz tarçın
1/4 tatlı kaşığı badem esansı
üstü için:
1/2 su bardağı portakal çiçeği esansı
100 gr. pudra şekeri

Unu pudra şekeri, portakal çiçeği esansı, erimiş tereyağı ve bir yumurta sarısı ile karıştırın. İçine soğuk suyun yarısını ekleyip yoğurun. Eğer hamur yeteri kadar yumuşak ve homojen değilse yavaş yavaş kalan sudan ilave edin. Hamur elastiki bir hale gelinceye kadar yoğurun, ikiye bölün ve üzerini kapatarak 15 dakika kadar dinlenmeye bırakın.
Küçük bir tencerede suyu kaynatın, bademleri içine atın, bir dakika kaynatarak soğuk sudan geçirip süzün. Baş ve işaret parmağınız arasında hafifçe ovarak, bademlerin ince kabuklarını çıkarın. Daha sonra bir miksere koyarak un haline gelinceye kadar çekin. Üzerine pudra şekerini, portakal çiçeği esansını, tereyağını, tarçını, badem esansını ve yumurta beyazını ekleyerek hep birlikte, yapışkan bir hamur haline gelinceye kadar mikserde tekrar çekin.
Karışımınız hazır olunca mikseri boşaltın, 1,5 çorba kaşığı silme olacak şekilde badem hamurundan alarak, elinizle yuvarlak toplar yapın. Daha sonra bu toplara küçük, 5-6 cm. uzunluğunda 2 cm. genişliğinde hafif yarım ay şekli verin.
Bu şekil aynı zamanda "ceylan boynuzu" şeklidir.
Bademler hazır olunca, hamurun yansını 30 cm. x 45 cm. büyüklüğünde, 2-3 mm. kalınlığında açın. Üzerine şekil verdiğiniz badem hamurlarını, aralarında badem hamurunun üzerini kapatacak kadar boşluk bırakarak koyun. Daha sonra yuvarlak olarak bıçakla keserek, hamuru badem ezmesi içinde kalacak şekilde kapatın. Kapatırken yanm ay şeklinde olmasına dikkat edin. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisini yağlayın, Ceylan Boynuzlarını dizin ve 15 dakika kadar, 160-180 derecede önceden kızdırdığınız fırında pişirin. Ceylan Boynuzları çok fazla kızarmamalı hafif pembeleşmeli.
Portakal çiçeği esansını derin bir kaba koyun, pudra şekerini de bir diğerine. Fırından çıkarınca kurabiyelerinizi, önce portakal çiçeği esansına hatırın, sonra pudra şekerine bulayın. Daha sonra bir ızgara telinde kuruyuncaya ve soğuyuncaya kadar bekletin. Yanında nane çayı ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39447 • adı:Kaab Elghzal (Fas) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:30.04.2024 - 23:39