KARANFİLLİ KURABİYE

1 bardak margarin
250 gram şeker
Yarım bardak küllü su
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un
250 gram iç ceviz
Karanfil
tuz

Bu kurabiyenin un ölçüsü gramlı değildir. Bir miktar un tepsiye konur, ortası çukurlaştırılır içine küllü su, yağ bir tutam tuz ve kabartma tozu konur. Un ilâve edilmeğe başlanır. Kulak memesi yumuşaklığında olana kadar un ilâve edilir. Hazırlanan hamur yarım saat dinlendirilir. Bu arada iç ceviz havanda dövülür veya makinede çekilir içine şeker ve karanfil tozu katılır. Hamurun içine katılır. Küçük parçalar fırında pişirilir. Sıcakken pudra şekerine bulanır.

© lezzetler.com tarif no:26980 • adı:KARANFİLLİ KURABİYE • gönderen:şekerim • indirme tarihi:23.05.2024 - 02:23