



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAVALA KURABİYESİ

[Sahrap Soysal](#)

250 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış olmalı)
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı irmik
Varsa 2 çay kaşığı toz mahlep
Alabildiği kadar un

Oda sıcaklığında yumuşamış yağı, pudra şekerini, irmik ve mahlebi derin bir kaba koyun. Bir taraftan yoğururken, bir taraftan da unu azar azar ilave etmeye başlayın.

Un kurabiyesinin uzun süre yoğrulması gerekir, önce parçalanır, yoğurdukça toplanır ve kıvama gelir. Kulak memesi kıvamında ve ele yapışmayan bir hamur elde etmelisiniz. Hamuru toplayın.

Fırın tepsisine fırın kağıdı serin. (un kurabiyesi pişirilecek tepsi yağlanmaz)

Hamurdan küçük parçalar koparıp parçaları ister yuvarlayın, ister kurabiye kalıplarıyla şekillendirin. Ya da 2 parmak kalınlığında uzun yuvarlak parçalar yapıp parçaları 5 santim uzunluğunda dilimleyin.

Kurabiyeleri önceden ısıtıp 160 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri beyaz kalacak şekilde, en fazla 20-22 dakika pişirip çıkarın.

Fırından çıkardığınız kurabiyelerin sıcakken yumuşak olduğunu göreceksiniz.

Un kurabiyesi kendi sıcaklığıyla pişmeye devam eder.

Soğuyup sertleşen kurabiyeleri servise sunun.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.04.2024