



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÜLÜNÇE (ŞANLIURFA)

10 su bardağı un  
1,5 su bardağı su  
2 yumurtanın sarısı  
1 yemek kaşığı tarçın  
2 yemek kaşığı susam  
1 yemek kaşığı mahlep  
2 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı toz şeker  
2,5 su bardağı ayçiçeği yağı  
1 yemek kaşığı çemen tozu  
Tuz

Şeker ve suyu bir tencerenin içine alın.

Tencereyi orta ateşte yanan bir ocağın üzerinde şeker tamamen eriyene kadar karıştırın.

Şeker eridiği zaman ocağın altını kapatın ve tencereyi soğumaya bırakın.

Unu ve baharatları derin bir karıştırma kabının içine alın.

Üzerlerine kabartma tozunu da ekleyip karıştırın.

Küçük bir tavada sıvı yağı ısıtın ve yavaşça unlu karışıma ilave edin.

Soğumaya bıraktığınız şekerli su karışımını da yavaş yavaş karıştırma kabına aktarıp yoğurun.

Yumuşaklığı orta derecede olan bir hamur elde edeceksiniz.

Hamuru yarım saat kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamuru yumruk büyüklüğünde parçalara bölüp pasta tabağı boyutlarında açın.

Açtığınız hamuru bir bıçak kullanarak dörde bölün. Çeyrek hamur daireleri elde edeceksiniz.

Bu işlemi bütün hamur için tekrarlayın.

Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine yerleştirin.

Daha sonra yumurta sarılarını çırpın ve bir fırça kullanarak hamurların üzerlerine sürün.

Hamurların üzerlerini bir çatal yardımıyla delin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

Külünçeler hazır, hemen ılık olarak ya da soğuk servis edebilirsiniz.

Hava almayan bir kaptaki saklarsanız yaklaşık 2 hafta kadar taze kalabilirler.

Not: Kelime anlamı olarak, işlenmemiş altın anlamına gelen enfes bir kurabiye külünçe. Oldukça doyurucu olan külünçe adını Şanlıurfa'nın bir köyünden alıyor. Külünçeyi tuzlu olarak hazırlamak isteyenler, malzeme listesindeki toz şekerin yerine 1,5 yemek kaşığı tuz, susam yerine de aynı miktarda çörekotu ilave edebilir.



© lezzetler.com tarif no:144922 • adı:Külünçe (Şanlıurfa) • gönderen:Hidayet • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:30