



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVANTALI KURABIYE

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

Hamur:

3 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Karbonat

150 g eritilmiş tereyağı

0,5 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı bal

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

0,5 çay bardağı su

1 - 2 yemek kaşığı toz şeker

1 - 2 yemek kaşığı lavanta çiçeği

Unu eleyip üzerine karbonatı ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Tereyağı, toz şeker, bal, yumurta ve şekerli vanilini bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile orta devirde 2 dakika çırpın. Üzerine un karışımını ilave edin. Miksere hamur karıştırıcı uçları takın ve önce düşük, sonra yüksek devirde hamur toparlanıncaya kadar çırpın. Hamurun üzerini kapatın ve buzdolabında 30 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 yemek kaşığı toz şekeri bir tabağa alın. Hamuru buzdolabından çıkarın, ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın ve top şekline getirin. Üzerine hafifçe bastırarak biraz yassılaştırın. Hamurların üst kısmını toz şekere batırın ve fırın tepsisine sıralayın. Hamurların üzerine fırça ile su sürüp lavanta çiçeği serpin ve üzerlerine hafifçe bastırarak yapışmalarını sağlayın. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın. Soğutup servis yapın.

