



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUMLU ÇAY KURABİYESİ

- 1 1/3 Su Bardağı Buğday Unu (135g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
- 1 1/4 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (80g)
- 2 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (35g) (Küp Küp Kesilmiş)
- 1 Adet Yumurta
- İsteğe Göre 1 Çay Kaşığı Badem veya Antepfıstığı Yağı
- 1 Çay Kaşığı Kırık Antepfıstığı
- 1 Çay Kaşığı Küçük Boy Sakızlı Lokum

Fırınınızı önceden 160°C ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsinize pişirme kağıdı sererek önceden hazırlayın. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni eleyerek karıştırma kabına aktarın. Üzerine soğuk ve küp küp kesilmiş tereyağını ekleyip, parmak uçlarınızla ovalayarak un kıvamına gelene kadar karıştırın. Üzerine yumurtayı ve isteğe göre badem yağını ilave edip, hamuru çok kısa yoğurun. İçerisine Antep fıstığı ve sakızlı lokumları ekleyip homojen dağılana kadar kısaca yoğurun. Un serpiştirdiğiniz tezgah üzerinde hamuru ikiye bölüp silindir şeklinde yuvarlayın. Önceden 160°C ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin. Fırından alıp tırtıklı bir hamur/ekmek bıçağı ile ince dilimler halinde kesip, fırın sıcaklığını 10-15 derece düşürün. Kestiğiniz dilimleri tepsiye yayın ve 8-10 dakika daha pişirin. Fırından alıp, fırın ızgara teli üzerinde soğuyup katılaşıncaya kadar 1-2 saat dinlendirin. Soğuk servis edin.

