MALATYA UN KURABİYESİ

Malatya Valiliği

1 ölçü margarin (içerisindeki su oranı çok düşük olduğundan bu yağ tercih edilir)
1-1,5 ölçü pudra şekeri (tat ayarı arzuya göre değişir)
2 ölçü un (tam ölçü un yarı yarıya paket un ve yerli un denilen değirmen unu ile karıştırılır)
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 avuç kayısı çekirdeği içi veya fındık içi

Genişçe bir tencerede veya leğende yağı eritin. Hafifçe donmasını bekleyin. Soğuyunca el ile aynı yöne çırparak yağ ağartın. Ağartma işlemi; elle leğenin dibinde daireler çizmek suretiyle yapılmalıdır.
Yaklaşık 250 kere el döndürüldüğünde yağ ağarmış olur. Ağarmış yağa, pudra şekeri ve sıvı yağ karıştırarak elenmiş un ilave edip yoğurun. Yumuşak bir hamur hazırlayın.
Bu hamuru yumurtadan biraz daha büyük parçalara ayırın. Yuvarlayın, hafif bastırarak yağlanmış tepsiye aralıklı dizin.
İsterseniz üzerine kalıpla şekil de verebilirsiniz.
Kayısı çekirdeği içi veya fındık içini, her kurabiyenin tepesine 1'er tane yarıya kadar bastırmak suretiyle yerleştirin.
Bu kurabiyenin hamurunu hazırlamak kadar pişirmek de dikkat ister. Tepsiyi, soğuk veya soğuğa yakın bir ısıda, ılık fırına koyup 200-250 derecede açık pembe renkte pişirin.

Not: Sıcak iken tepsiden çıkarılmaz, soğumasını bekleyin. Bu kurabiyenin saklama süresi çok uzundur. Tazeliğini 1 ay korur.

© lezzetler.com tarif no:171883 • adı:Malatya Un Kurabiyesi • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 15:10