



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAN-E BERENJİ

gülsuyu ve kakuleli kurabiye

250 gr. toz seker  
1 yemek kasigi gulsuyu  
3 adet yumurta sarisi  
200 gr. tuzsuz tereyağı, oda sıcakliginda yumusamis  
120 ml. bitkisel sivi yag  
1.5 tatlı kasigi (tsp) toz kakule  
500 gr. pirinc unu  
1 yemek kasigi (tbs) hashas tohumu  
Tarif:

Kucuk bir sos tenceresinin icine sekeri ve 80 ml. (1/3 cup) suyu koyun. Orta ateste, taa ki seker eriyene kadar, bir yandan karistirarak pisirin. Seker eriyince, tencereyi ocaktan alın. Surubun icine gulsuyunu katin ve soguyana kadar, bir kosede bekletin.  
Firini 190 derecede (turbo fanli firinlarda 170 derece) isitin.

Buyukce bir karistirma kabina yumurta sarisini, tereyağını, sivi yagi ve kakuleyi koyun. Mikserle cirpin. Yavas yavas pirinc ununu ekleyin. Hepsi birlesene kadar karistirin.  
Ardindan yavas yavas surubu ekleyin. Hamur toparlanana kadar karistirmaya devam edin.  
Krema torbasina 1 cm'lik düz ucu takin. (Eđer krema torbasi yoksa: Kosesini 1 cm. kestiginiz buzdolabi posetini kullanabilirsiniz.)  
Butun hamuru torbaya doldurun. Torbayi hafifce SIKIN ve ortadan, disa dogru spiral sekilde dondurerek 3 cm. capinda yuvarlak sekiller yapin. Firin kagidi serilmis tepsiye, 4 cm. araliklarla aynı islemi yaparak hamurlari yerlestirin.

Hamurlarin uzerine hafifce hashas tohumu serpistirin. Firinin orta rafinda 12 dakika pisirin. Altı kızarıp, üstü hafifce pembelestiginde firidan cikarin. Sertlesip, soguyana kadar bekletin. Aynı sekilde pisirdiginiz butun kurabiyeleri, hava almayan bir kapta saklayin.  
Onemli: Eđer mutfak sicaksa, spiral seklinde hazirladiginiz hamurlar, seklini cabuk kaybediyor. O yuzden, hamurlari hazirlar hazirlamaz firina atin. Onlar piserken, hamur dolu krema torbasini buzdolabinda bekletin.



