



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞAN KURABİYESİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 Kg. Tereyağı
1/2 Ku. Pudra Şekeri
1/2 Kg. Un
Karanfil

Tereyağı eritilir (yanmayacak şekilde), daha sonra bakır tepsiye dökülür. El dayanacak sıcaklıkta iken ovulmaya başlanır. Beyaz hale gelinceye ve badem gibi şekiller oluşuncaya kadar ovulur. (1/2 saat kadar) Daha sonra pudra şekeri ilave edilir, ovulmaya devam edilir (1/2 saat kadar) en son un ilave edilip yoğrulur. İri yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılıp elde yuvarlanır. Tepsiye aralıklı dizilir. Üzerine karanfil saplanır. 150 derecede ısıtılmış fırına atılır. 1 saat pişirilir. Soğuduktan sonra 20 dakika tekrar 140 derecelik fırında bırakılır. Soğuyunca kırmızı jelatin kağıtlara birer birer sarılır.

Not: Nişan töreninden sonra bu kurabiye kız tarafı oğlan tarafına evlere dağıtılır. Oğlan tarafı kurabiyeleri aldıktan bir hafta on gün sonra kurabiye karşılığı bohça hazırlar ve kız evine götürür. (Bohçada nişanlı kıza ipek kumaş, terlik vs alınır.)

