



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ HASİDELİ KURABIYE

Gülay Benli

125 gram margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2,5 su bardağı un

İçi için:

1 su bardağı üzüm pekmezi
1 su bardağı buğday nişastası
2 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı çekilmiş ceviz

İç harcı için; pekmez ve nişasta birlikte karıştırılır. Ocağa alınarak karıştırma işlemi orta ateşte topaklanana kadar devam ettirilir. Topaklandıktan sonra 2 yemek kaşığı yağla birlikte haside kısık ateşte kaşık yardımıyla ezilerek ufaltılır bulgur halini alır. Soğumaya bırakılır. Kurabiye hamuru için; margarin, sıvı yağ, pudra şekeri, kabartma tozu ve un karıştırılarak yoğrulur. Soğuyan hasideyi kaşık ucuyla ufaltılır. Hamur uzunlamasına açılır ve ufaltılmış haside ve ceviz uzunlamasına içine konulur. Rulo yapılır. Çatal ucuyla üzeri çizilir, yanlamasına kesilir. Yağlı kağıtlı tepsiye dizilir. 150 derecelik fırında 10 dakika pişirilerek servise hazırlanır.

