



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KURABIYE

150 gram tereyağı
1 çay bardağı üzüm pekmezi
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı pudra şekeri
Yarım çay bardağı yoğurt
Yarım çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 adet yumurta akı
2 yemek kaşığı toz şeker

Oda sıcaklığında yumuşattığınız tereyağını yoğurma kanına alın.
Üzerine pekmezi ekleyip krema kıvamına gelene kadar karıştırın
Yumurta sarısı, yoğurt ve pudra şekerini de ekleyip karıştırmaya devam edin.
Ardından tarçın, kabartma tozu ve azar azar un ekleyin ve yoğurmaya başlayın.
Kulak memesi kıvamı elde edene kadar hamuru yoğurun.
Ceviz büyüklüğünde parçalar kopardığınız hamuru avcunuzda top yapın.
Fırın tepsisine pişirme kağıdı serip hazırladığınız kurabiyeleri tepsiye dizin.
Yumurta akını fırçayla kurabiyelerin üzerine sürüp toz şeker serpiştirin.
Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra kurabiyeleri fırına verin.
Yarım saat kadar pişirdiğiniz kurabiyeleri ızgara teli üzerinde soğuttuktan sonra servis edin.

