



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRAYANİK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Sıvı harç için:
1 su bardağı süt
3/4 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker (tepeleme)
3 tepeleme yemek kaşığı kakao
1/2 çay bardağı sıvı yağ
4 adet kakule
3 adet karanfil
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı toz tarçın
1/2 adet rendelenmiş muskat cevizi
1 adet yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı limon suyu
2 su bardağı un (tepeleme)
Dış kaplaması için:
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı limon suyu

Sütü bir taşım kaynatın.

Kurabiye harcını yapacağınız derin bir kaba; şekeri ve 3/4 su bardağı unu koyun. Üzerine sıcak sütü ekleyip koyulaşana kadar karıştırın.

Kakule, karanfil, tarçın, zencefil ve muskatı bir havanda döverek birleştirin.

Eleyerek harca ekleyin.

Kakaoyu, sıvı yağı ve yumurta sarısını da harca ekleyip pürüz olana kadar karıştırın.

Karışıma kalan unun yarısını tahta bir kaşıkla yedin.

Karbonata limon suyu ekleyip aktiveleştirin ve kabartma tozuyla bitlikte harca ekleyip karıştırın.

Kalan 2 su bardağı unu kontrollü olarak ekleyin ve pürüzsüz az yapışkan bir harç olana kadar eklemeye devam edin.

Harcı, unlanmış tezgaha alın.

Üzerini biraz unla unlayıp merdane yardımı ile yarım santimetre kalınlığında açın.

Bir kesici ya da bardak yardımı ile hamuru kesin.

Kurabiyeleri fırın kağıdı serilmiş bir tepsiye alın.

Bu işleme hamur bitene kadar devam edin.

Kurabiyelere yapışan fazla unu fırça ile silkeleyin.

Kurabiyeleri 200 derecelik fanlı fırında 10 dakika pişirin ve oda sıcaklığında soğuyana kadar bekletin.

Dış kaplaması için yumurta beyazı, pudra şekeri ve limon suyunu pürüzsüz olana kadar çırpın.

Soğuyan kurabiyelerin tüm yüzeyini kaplayın ve tekrar tepsiye alın.

Bu işlemi eldiven giyip elinizle kolaylıkla yapabilirsiniz.

Kurabiyeleri oda sıcaklığında 1 gece ya da ılık fırında bir saat bekletip dışı kuruduktan sonra servis edebilirsiniz.

Kurabiyelerinizi hava almayan bir kaptan haftalarca bayatlamadan saklayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:177872 • adı:Prayanik • gönderen:Gül • indirme tarihi:22.04.2025 - 05:28