



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PRYANİK

Zehra Kahyaođlu

3 su bardađı kadar un
1,5 su bardađı Őeker
3 yemek kaŐığı kakao
1 adet yumurta sarısı
3 yemek kaŐığı sıvıyağ
1,5 paket kabartma tozu
1 paket Őekerli vanilin
1 ĉimdik karbonat
1 ĉimdik tuz
1 su bardağı sıcak sũt
1 adet yumurta akı
1 su bardađı pudra Őekeri
3-4 ĉay kaŐığı limon suyu

1 su bardağı un ve Őeker karıŐtırılır, ũzerine sıcak sũt ilave edilir.

Topaksız hale gelinceye kadar bir ĉırpıcıyla karıŐtırılır.

Oda sıcaklığına gelen karıŐımın içine yumurta sarısı, yağ, vanilin, kabartma tozu, karbonat, tuz ve kakao eklenir, ĉırpıcıyla karıŐtırılır.

1,5 su bardağı un daha eklenir, karıŐtırılır. Kek hamurundan koyu, normal kurabiyeye göre daha cıvık bir hamur elde edilmiŐ olur.

KarıŐımın ũzeri hafifçe örtülecek kadar un serpilir.

Hamur, ũzerine un serpilerek tezgha alınır, biraz daha un serpilir.

Kenarlardan içeri katlana katlana, tezgha serpilerek un da araya alınarak hamur elde edilir. Hafif ele yapıŐan bir hamur olmalıdır.

Hamur 2 cm kalınlığında açılır.

ay bardağının ağız kısmı una batırılır, hamura bastırılır ve daireler halinde kesilir, yağlı kğit serilmiŐ tepsiye dizilir. Fazla kabaracağı için aralıklı dizilmesi gerekir.

180 dereceye ayarlanmıŐ fırında 15 dakika piŐirilir.

Kurabiyelerin tamamen soğuması beklenir. Tel ızgaraya alınırsa ĉabuk soğur.

Bir kaptaki pudra Őekeri, yumurta akı ve limon suyu karıŐtırılır.

Sođuyan kurabiyeler tek tek, pudra Őekerli karıŐıma bulanır, yağlı kğit ũzerine alınır.

Kurabiye ũzerindeki karıŐım sertleŐecek ve ũst daha sert, içi ise kek gibi olacaktır.

Kurabiyeler bir kavanoz içinde buzdolabında uzun süre bozulmadan saklanabilir.



© lezzetler.com tarif no:178616 • adi:Pryanik • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:41