



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI KURABIYE (ALAÇATI İZMİR)

Kurabiye Hamuru için:

4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 Su Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (90g)

3 Adet Yumurta

4 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı (70g)

1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)

1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)

2-3 Parça Sakız (Toz Halinde)

Üzeri için:

İsteğe Göre 1 Yemek Kaşığı Nar Çekirdeği Unu

1-2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

1-2 Yemek Kaşığı Badem Kırığı

Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp, ısıtın.

Un, nişasta ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu beraber eleyerek büyükçe bir karıştırma kabına alın.

Üzerine buzdolabından yeni çıkmış ve bir bıçağın arkası ile küp küp kesilmiş tereyağını ekleyip, yağı unlu karışıma tamamen yedirene kadar parmak uçlarıyla ovalayarak yoğurun.

Üzerine, diğer tüm hamur malzemelerini ve toz haline getirilmiş sakızı ekleyin.

Yumuşak ele yapışmayan ama hafif dağılan bir hamur elde edene kadar kısaca yoğurun.

Elde ettiğiniz hamuru 5-10 dakika buzdolabında dinlendirip, pişirme kağıdı serili tepsiye ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar halinde dizin.

Önceden 180°C ısıtılmış fırında 18-20 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Geniş ve sıg bir kaptaki isteğe göre nar çekirdeği unu, Pakmaya Pudra Şekeri ve badem kırıklarını harmanlayın. Fırından aldığınız kurabiyeleri bu karışıma batırın, soğuması için fırın ızgara teli üzerinde veya servis tabağında bekletip servis edin.

Not: Nar çekirdeği unu, hamur işlerine yakışan lezzetinin yanı sıra antioksidandır, kalp ve cilt dostudur. Kurabiye hamuru, dokulu ve ktır ktır olması için fazla yoğrulmaz.

