



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI KURABIYE

Kullanılacak malzeme (30 kurabiyelik):

150 gram un,
30 gram tereyağı,
yeteri kadar süt,
1 tutam tuz,
50 gram salam.

Yapımı: Elekten geçirerek unu yoğurma mermerine boşaltıp ortasını çukurlaştırmalı. Dövlerek yumuşatılmış tereyağını, tuzu ve vakit vakit damlatılacak yeteri kadar sütü katarak karışımı yoğurup hamur durumuna getirmeli. Karışım birbirine yedirilip hamur kıvamını bulunca bunu porselen bir kâseye koyup üzerini nemli bir bezle örtmeli ve buzdolabına kaldırmalı. Buz dolabında üç saat kadar dinlendirildikten sonra hamuru çıkarıp yoğurma mermerine koymalı. Hafifçe unlayıp merdaneyle açarak bir - iki milimetrelilik bir yufka elde etmeli. Küçük ağızlı bir bardakla bu yufkadan 30 kadar yuvarlak çıkarmalı. Bunları önceden yağa bulanmış fırın tepsisine yaymalı. Üzerlerine küçük parçalara doğranmış salamı serpiştirmeli. Tepsiyi fırına sürüp orta ısıllı kurabiyeleri nar gibi kızarıncaya kadar pişirmeli.

Kurabiyeler kızarıncaya bunları fırından çıkarmalı ve servis tabağına alıp sıcak sıcak servis yapmalı.