



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER İŞİ (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

1 kg. ince irmik
Yarım kilo tuzsuz tereyağı
1 su bardağı küllü su
Fırınlanmamış taze badem (İstediğiniz miktarda)
Pudra şekeri
Tarçın
Gül suyu

İrmik kaba alınır ortası açılır.

Eritilmiş tereyağı ılık olarak irmiğin içine dökülür. Tereyağını irmiğe yedirene kadar elin ayası ile ezilerek yoğrulur.

Yarım saate yakın yoğrulan ve iyice kendini salan irmiğin üzerine 1 su bardağı küllü su ilave edilir. Küllü su ilave edildikten sonra 10 dakika daha yoğrulan irmiğimizin artık hamurlaştığı görülür.

Hamurun kıvamı avucunuzun içinde sıkılarak elinizin şeklini alması ve yağın hissedilmesi ile anlaşılır.

Eğer hamurun daha iyi toplanmasını istiyorsanız dolu dolu 1 çorba kaşığı beyaz unu hamura ilave edebilirsiniz.

Diğer tarafta ise fırınlanmamış taze bademler haşlanarak kabukları soyulur ve ağartılır. Ağartılan bademler dövülerek ufalanır. Ufalanmış bademler pudra şekeri ile harmanlanır.

Hamurdan 1 parça alınır ve içine bademler koyulduktan sonra hilal şekline getirilerek kurabiyeler şekillendirilir.

Kurabiye içine malzeme konulmadan önceki hamurun hali çok kalın olmamalıdır. Önceden ısıtılmış fırında hamur kuruyup tepside ayrılanaya kadar pişirilir ve soğutulmaya alınır.

Kurabiyeler soğuyunca üstü gül suyu ile ıslatılıp pudra şekeri ile süslenir. Ve isteğe göre tarçın ekilir. Afiyet olsun.

Not: Çeşme geleneklerine göre nişanlarda kız tarafından erkek tarafına gönderilen özel bir tatlıdır.

