



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER İŞİ (İZMİR)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg irmik (orta boy)

350 gram tereyağı

3 kaşık un

Arzuya göre badem (fırınlanmış, kabuğundan ayrılmış)

200 gram pudra şekeri

1 tatlı kaşığı tarçın

½ litre gül suyu

İncir ağacının yanmış külünden kaynatılarak hazırlanmış dinlendirilmiş bir su bardağı ılık su

Önce, incir odununun külü kaynatılarak ılık su elde edilir.

Tereyağı eritilir; irmik, un, pudra şekeri ve incir odunun külünden elde edilen ılık su karıştırılarak hamur yapılır

(25 dakika yoğrulan hamur toplanmazsa 1 kaşık un ilave edilir; hamur, elinizin şeklini alıyor ise olmuş demektir.)

Bu hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler yapılıp avucun içinde hafifçe yassılaştırılır ve önceden dövülerek

hazırlanmış badem içine konularak hamura ay şekli verilir.

Yağlanmış tepsiye dizilen kurabiyeler 150 derecede 15 dakika pişirilir. 15 dakika sonunda tepsiyi salladığımızda

kurabiyeler hareket ediyorsa pişme işlemi tamamlanmıştır.

Fırından çıkarılıp 1 saat bekletilen kurabiyeler tek tek gül suyuna batırılıp kuru bir bezin üzerine yerleştirilir.

Kurabiyelerin üzerine pudra şekeri ve tarçın serpilerek servis edilir.

