



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE

Un (500 gr/4 su bardağı)
Margarin (300 gr)
Şeker (4/3 su bardağı 150 gr)
Kabartma tozu (1 paket/1 tatlı kaşığı)
Yumurta (2 adet)
Vanilya(1 paket /1 tatlı kaşığı)
Tarçın (1 çorba kaşığı)
Üzeri için:
Şeker (1 çorba kaşığı)
Tarçın (1 tatlı kaşığı)
Yumurta (1 adet beyaz)

Oval bir kaba 4 su bardağı unu koyun. Unun ortasını yuvarlaklaştırarak 2 adet yumurta, 150 gr şeker, 1 çorba kaşığı tarçın, 1 paket kabartma tozu, 1 paket vanilya, 300 gram margarin koyun. Ortadan kenara doğru karıştırarak hamuru yoğurun. Bir süre yoğurduktan sonra hamuru tezgahın üzerine alın ve yoğurma işlemine devam edin. Kıvamına gelen hamuru büyük bir top şekline getirin ve altına ve üzerine bir miktar un serpin. Elinizle hamuru biraz yassılaştırdıktan sonra merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında açın. Üzeri için hazırladığınız yumurta beyazını bir fırça yardımıyla tüm hamurun yüzeyine yedirerek sürün. Tüm hamurun yüzeyine 1 çorba kaşığı toz şeker, 1 çorba kaşığı tarçını serpin. Kurabiye kalıplarını kullanarak küçük şekiller kesin ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsinizin üzerine yerleştirin. Hamurları tepsiye yerleştirirken kabarcığını düşünerek aralarında boşluk bırakın. Kesimden arta kalan hamurunuzu tekrar yoğurup aynı işlemleri yaparak bitirebilirsiniz. Kalıbınızın şekli ve büyüklüğüne göre elde edeceğiniz kurabiyelerinizin sayısında değişecektir. Hazırladığınız kurabiye hamurlarını önceden 180 derece ısıtılmış fırına koyarak 20-25 dakika pişmesini bekleyin. Pişen kurabiyelerinizi fırından çıkartıp soğumasını bekleyin ve servis yapın.

Not: Hamuru toparladıktan sonra çok fazla yoğurmayın çünkü fazla yoğurmada hamur içindeki yağ salar ve çok yağlanır. Hamuru hazırlarken 2 çorba kaşığı su koyarsanız hamuru işlemeniz kolaylaşır fakat aynı zamanda hamurun gevrekliğini yok eder, hamur sertleşir ve ağızda hemen dağıtmaz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.09.2021

