



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRABZON KURABIYESİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 su bardağı mısır unu

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

200 g oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı toz şeker

1 yumurta

0,5 su bardağı sıvı yağ

0,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

0,5 su bardağı fındık kırığı

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, mısır unu ve hamur kabartma tozunu derin bir kaba alın ve karıştırın. Üzerine tereyağı, toz şeker, yumurta, sıvı yağ, süt ve şekerli vanilini ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün ve her birini yuvarlayarak 25 cm boyutunda uzatın. Tezgaha 2 yemek kaşığı fındık kırığı serpin ve ruloyu üzerinde 1-2 kez yuvarlayıp hamura yapışmalarını sağlayın. Bıçak yardımı ile 2 cm kalınlığında dilimleyin ve fırın tepsisine sıralayın. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

