



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KURABİYESİ (MALATYA)

Malzemeler

800 gr. Yerli un

700 gr. piyale

1 kg. margarin yağ

1,5 kg. pudra şekeri

Hazırlanışı

Genişçe bir tencerede yağ eritilir hafif koyulaşınca kadar bekletilir. Koyulaşınca elle iyice çırpılarak ağartılır. İçersine pudra şeker ilâve edilerek biraz da bununla karıştırılır. Bir başka kaptaki yerli (Kepekli) un ile piyale un karıştırılır. Yağ ve pudra şeker karışımına , un ilâve edilerek yoğrulur, yumuşak bir hamur hazırlanır. İki yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır yuvarlanır, hafif bastırılarak yağlanmış tepsiye dizilir. İstenirse üzerine kalıpla şekil verilir veya fındık yapıştırılarak pembe renkte pişirilir. Soğuk olarak servis yapılır.

Not: Dayanma süresi uzundur, tazeliğini muhafaza ederek 10-15 gün kalabilir.