UN KURABİYESİ

325 gram un, (6,5 kahve fincanı)
190 gram tereyağı, (3 kahve fincanı)
75 gram pudra şekeri (1,5 kahve fincanı)
Üstüne: (125 gram pudra şekeri)

Bir kab içine erimemiş bir halde 3 silme kahve fincanı tereyağ ile 1,5 kahve fincanı pudra şekerini koyarak yağ beyaz bir hâl alıncaya kadar bunları elle vurmak suretiyle karıştırmalı, sonra da bu şekerli yağa elenmiş 6,5 kahve fincanı da un ilâve ettikten sonra bunları yoğurarak hamur yapmalıdır. (Hamur ne fazla cıvık ve ne de fazla dağılır, yani elde yapışmadan ve dağılmadan ancak yuvarlanabilecek kıvamda olması lazımdır. Bazen unlar fazla yağ yemediklerinden yukarıdaki ölçü "üzere 15 gram (Dörtte bir kahve fincanı daha un ilâve etmek lazımdır.)
Sonra elde edilen bu hamuru tahtada iki el bastırarak yuvarlamak suretiyle az uzattıktan sonra bu hamurdan arzu edilen büyüklükte parçalar kesmeli, sonra da kesilen bu küçük parça hamurları iki avuç içinde top gibi yuvarladıktan sonra da bu yuvarlakları yağlanmış bir fırın tepsisine ikişer parmak ara ile sıralamalıdır.
Hamurların sıralanması sona erince tepsiyi orta hararette ısıtılmış fırına sürerek harareti yarıya indirmeli ve hamurların üstlerini saratmadan kurabiyeleri az hararetteki fırında 30 dakika pişirmelidir. (Kurabiyelerin pişme kıvamı üstlerinin hafifçe katılaşmasıyla anlaşılır.
Daha sonra kurabiyeleri tabağa alarak üstlerine 2 kahve fincanı pudra şekeri serpmeli ve iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:88758 • adı:UN KURABİYESİ • gönderen:mor leylak • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:53