



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KALBUR KURABİYESİ



Yarım paket tereyağı
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı pudra şekeri
2 orba kaşığı yoğurt
2 orba kaşığı kakao
Yarım su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Alabildiğı kadar un

- # Çukur bir kabin içine yumuşak tereyağı, ayçiçek yağı, yoğurt ve pudra şekeri konur. Mikser ya da tel çırpıcıyla iyice karıştırılır.
- # Sonra kakao, nişasta, vanilya, tuz ve kabartma tozu eklenir, bir kaşık yardımıyla alt üst edilir.
- # Son olarak ele yapışmayan, orta sertlikte kıvam alana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, 15 dakika kadar dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır, iki avuç arasında yuvarladıktan sonra bir kevgirin ya da rendenin üzerine konur, hafifçe bastırılır.
- # Şekillendirilmiş kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. 10 dakika önce, 190 derecede ısıtılan, kızgın fırında 15 dakika kadar pişirilir.
- # Kurabiyeler tepside, oda sıcaklığında soğutulduktan sonra ikram edilebilir.

Not: Kalbur kurabiyesinde bulunan nişasta, kurabiyein gevrek olmasını sağılar.