KAKLI KURABİYE



1 paket tereyağı
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
1 kahve fincanı kuru kayısı
1 kahve fincanı kuru incir
1 kahve fincanı kuru dut
1 kahve fincanı kuru üzüm
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un

Oda ısında yumuşamış tereyağı, yumurta ve şeker mikserle karıştırılır.
Üzerine nişasta, vanilya, kabartma tozu, tarçın, tuz eklenir, yoğurmaya başlanır.
Ele yapışmayan kıvam alana kadar azar azar un eklenerek orta sertlikte bir hamur yapılır.
Hamur tezgah üzerinde parmak uçlarıyla tabak gibi açılır. Üzerine üzüm, dut, ince doğranmış kayısı ve incir konur. Toplanarak birkaç tur yoğrulur.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, top şekli verilir, üzerine hafifçe bastırılır, yağlamış tepsiye dizilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu kurabiye sadece bir çeşit kuru meyve kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1507 | Adı: Kaklı Kurabiye | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:54