ALAÇATI KURABİYESİ



2 çorba kaşığı tereyağı (125 gr)
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi
Yarım paket yaş maya
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

Yoğurma kabına maya, yumurta beyazı, zeytinyağı, yumuşak tereyağı, tuz ve sirke konur parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine karbonat ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un ilave ederek yoğrulur.
Bekletmeden hamurdan yarım ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır.
Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu bırakılır.
5 dakika önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 15 dakika pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Alaçatı İzmir'in güzel beldelerinden biridir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2129 | Adı: Alaçatı Kurabiyesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:48