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

İSKANDİNAV KURABİYESİ



200 Gr. margarin
2 Adet yumurta
2,5 Çay bardağı pudra şekeri
2 Su bardağı mısır nişastası
2,5 Su bardağı un
1 Çay bardağı portakal kabuğu reçeli
1 Çay bardağı kuru üzüm
Yarım çay bardağı iri dövülmüş ceviz
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu

Oda ısısında yumuşamış margarine yumurta ve pudra şekeri eklenir, iyice karıştırılır.
Üzerine nişastanın tamamı, unun yarısı konur, yoğrulur,üzerine kalan un, yoğruldukça eklenir, kabartma tozu vanilya katılır.
Üzerine kuru üzüm, ceviz, suyu süzülmüş ve ince doğranmış portakal kabuğu konur.
Fazla yoğurmadan, sonra katılan malzemeler homojen dağılana kadar karıştırılır.
Hamur 15 – 20 dakika dinlendirildikten sonra, ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, önce top şeklinde yuvarlanır, sonra hamburger köftesi şekli gibi, avuç arasında inceltilir.
Tepsi yağlanmadan kurabiyeler dizilir. 190 derece kızgın fırında 15 dakika pişirilir.

Not: Bu kurabiye Norveç'e ait bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 362 | Adı: İskandinav Kurabiyesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 03:46