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

NÖBET KURABİYESİ



1 Paket margarin (250 gr.)
Yarım kahve fincanı ayçiçek yağı
4 Tatlı kaşığı çilekli toz içecek
1 Su bardağından biraz fazla pudra şekeri
2 Su bardağı un
2 Su bardağı mısır nişastası
2 Çay kaşığı kabartma tozu
1 Paket vanilya

Oda ısısında yumuşamış margarin yoğurma kabına konur, üzerine pudra şekeri ve çilekli toz içecek eklenir, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
Üzerine ayçiçek yağı, vanilya, kabartma tozu, yavaş yavaş yedirerek un ve nişasta eklenir, yoğurulur.
Pembe renkte, orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Üzeri kapalı olarak buzdolabının alt rafında 20 dakika dinlendirilir.
Dinlenen hamur dörde bölünür. Her parça avuç aralarında beze yapılır, sonra düz bir zeminde oklava gibi uzun kalın bir çubuk yapılır.
2 parmak arayla, bıçakla verev olarak kesilir.
Diğer 3 parçaya da aynı işlem yapılır.
Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir.
Önceden çok kızdırılmış 200 derece fırında pembe rengi bozulmayacak şekilde çok kısa süre pişirilir. (10 dakika kadar)
Soğuyunca servis yapılabilir. Sonraki günlere ikram edilirse daha iyi olur.

Not: Bu kurabiyenin aslı, renk verici özelliği olan nöbet şekerinden yapıldığı için bu adı almıştır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 557 | Adı: Nöbet Kurabiyesi | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 05:59