



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

BAL GÖZÜ KURABIYESİ



150 Gr. Margarin
2 Adet yumurta
1 Kahve fincanı süt
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
3 Şu bardağı un
4 - 5 Kaşık süzme bal
1 Kahve fincanı dövülmüş fındık

- # Oda ısısında yumuşamış margarin, çukur bir karıştırma kabına alınır. Üzerine süt, pura şekeri, 1 tam yumurta, diğler yumurtanın sarısı konur ve parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # Üzerine, vanilya, kabartma tozu ve yoğurdukça katmak şartıyla un eklenir. Orta sertlikte bir hamur yapılır.
- # Hamur üzeri kapalı olarak 20 dakika kadar dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 2 eşit parçaya bölünür. Her parça merdane ile yarım santim kalınlığında açılır.
- # Açılan hamurdan su bardağı ile daireler kesilir. Dairelerin sayıca yarısı küçük bardak, kurabiye kalıbı ya da şişe ağızıyla kesilerek ayrılır.
- # Ortası oyuk dairelerin üzerine ayrılan yumurta akı sürülür ve üzerine ortası delikli, fındıklı daire, fazla bastırılmadan yapıştırılır. (Fındık üste gelecek şekilde)
- # Bütün kurabiye bu şekilde hazırlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden hafif ısıtılmış 170 derece fırına sürülür.
- # Üzeri pembeleşince pişmiş demektir. (yaklaşık 20 dakika)
- # Kurabiyeler soğuyunca oyuk gözlere, taşırmadan bal doldurulur, servise sunulur.

Not: Kurabiyedeki oyuğun daha derin olması isteniyorsa, üst daireler biraz kalın açılabilir.