



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

BARIŞ KURABIYESİ



Yarım paket margarin (125 gr.)
1 Adet yumurta
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı un
2 Su bardağı mısır nişastası
1 Çay kaşığı kabartma tozu
Yarım adet limon kabuğu rendesi
1 Çorba kaşığı kakao
zeri için;
1 Paket bitter çikolata (80 gr.)

- # Margarin oda ısısında yumuşatılır, çukur bir kaba konur, yumurta, pudra şekeri eklenir, çatalla pürüzsüz bir alana kadar çırpılır.
- # zerine un, kabartma tozu ve yoğurduka mısır nişastası eklenir, orta sert bir hamur yapılır.
- # Hamur iki parçaya bölünür. İlk parçaya ince limon kabuğu rendesi katılır, yoğrulur, ikinci parçaya kakao ilave edilir ve yoğrulur.
- # Beyaz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, tezgahın üzerinde kurşun kalem inceliğinde, bir karış boyunda çubuklar yuvarlanır.
- # Çubuklar önce çay bardağı çapında simit yapılır, sonra uçları birbirine dolanır, görünen uçlar kalınlık yapmayacak şekilde kurabiyenin altına gizlenir.
- # Beyaz hamurun tümü bitene kadar aynı işlemler yapılır. Kakaolu hamura da aynı şekiller verilir.
- # Kurabiyeler az yağlanmış fırın tepsisine dizilir, 195 derece önceden ısıtılmış fırına verilir, 15 dakika kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan kurabiyeler soğuduktan sonra, kurabiyenin uçları eritilmiş çikolataya batırılır. Kuruması için ızgara teline dizilir.

Not: Barış kurabiyeleri tek renk olarak da hazırlanabilir.