TABAK KURABİYESİ



1 Adet yumurta sarısı
2 Su bardağı un
Yarım çay bardağı soğuk su
1 Çay bardağı pudra şekeri
2/5 Paket margarin (100 gr.)
1 Tutam tuz
Üzeri İçin;
3 Çorba kaşığı kayısı marmeladı
1 Çorba kaşığı toz şeker
1 Adet yumurta beyazı
1 Çay bardağı dövülmüş ceviz
1 Çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Yoğurma kabına elenmiş un aktarılır, ortası çukurlaştırılır.
Çukura oda ısısında yumuşamış margarin, yumurta sarısı, pudra şekeri, tuz ve soğuk su konur.
Kenarlardaki unu ortaya toplayarak yoğrulur, ele yapışmayacak bir hamur elde edilir. Üzeri kapatılarak 10 dakika dinlenmeye bırakılır.
Hamur dinlenirken, üst malzemesi olan yumurta beyazı, dövülmüş ceviz, çekirdeksiz kuru üzüm, toz şeker ve kayısı marmeladı karıştırılır.
Dinlenen hamur unlu zeminde, merdane ile yarım santim kalınlığında açılır.
Hamur geniş çaplı su bardağı ağzı ile kesilir, yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. (Bu arada fırın 185 derece ısıda yakılır.)
Bütün hamur bitince, üzerlerine üst malzeme pay edilir, kenarlarda biraz boşluk kalacak şekilde yayılır.
Kurabiyeler sıcak fırına verilir, hamur kısmı açık pembe renk alana kadar pişirilir.
Fırından çıkarılır, soğuyunca ikram edilir.

Not: Üst malzemede bulunan yumurta beyazı, karışımın akmasına engel olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 746 | Adı: Tabak Kurabiyesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:16