EGE KURABİYESİ



1 Su bardağı zeytinyağı
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı yoğurt
1 Yumurtanın sarısı
1 Çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
1 Yumurtanın beyazı
1 Çay bardağı susam

Yoğurma kabına, yoğurt, yumurtanın sarısı ve şeker konur. Mikser ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
Üzerine zeytinyağı, bir miktar un ve karbonat eklenir.
Ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edene kadar, azar azar un katılır.
Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirildikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır.
Hamur parçaları tezgahın üzerinde, kurşun kalem kalınlığında yuvarlanır.
Elde edilen çubuk ortasından tutularak önce ikiye katlanır sonra iki kere olmak kaydıyla bükülerek burgu yapılır.
Burgu şekli verilmiş ege kurabiyesi önce çırpılmış yumurta beyazına sonra düz bir tabakta bulunan susama batırılır.
Kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Soğuyunca ikram edilir.

Not: Ege kurabiyesi yapımında 'sızma' zeytinyağı kullanılması önerilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 15 | Adı: Ege Kurabiyesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:34