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

KUM FIRTINASI



Yarım paket margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 su bardağı puda şekeri
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Kum için:
2 çorba kaşığı pudra şeker
1 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya

Yoğurma kabına yumuşak margarin ve pudra şekeri konur, parmak uçlarıyla biraz karıştırılır.
Yumurta ve sıvıyağ ilave edilir. Pürüz kalmayana kadar birbirine yedirilir.
Unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve üzerine bastırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
Kurabiyeler 200 derece sıcak fırına verilir. Açık pembe renk alana kadar pişirilir. (yaklaşık 10 dakika)
Pudra şekeri, kakao ve vanilya iyice karıştırılarak kum hazırlanır.
Fırından çıkan sıcak kurabiyelerin üzerine kum, çay süzgeci yardımıyla biraz havadan savurarak serpilir.
10 dakika sonra ikram edilebilir.

Not: Kum Fırtınasının kumu için kakao yerine ince çekilmiş kahve de kullnılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2072 | Adı: Kum Fırtınası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 00:11