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

DEDEM KURABİYESİ



1 Paket margarin (250 gr.)
4 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
6 Su bardağı un
1 Çay kaşığı karbonat
50 Adet bütün iç badem

[color=darkred:168ff463f2][i:168ff463f2]Bir gün yanına gittiğimde, mutfakta hamur yoğuruyordu.
"Ne yapıyorsun?" diye sordum, "geleceksin diye sana kurabiye yapıyorum" dedi.
Bütün hareketlerini çok dikkatle izledim,
çocuk dünyamda ilk defa bir kurabiye yapımına şahit oluyordum.
Bittikten sonra sıcak, sıcak bütün kurabiyeleri bana verdi, çok güzel olmuştu.
Elindeki kağıdı uzatarak "tarifini radyodan aldım, büyüyünce sen de bana yap" dedi.
Ben büyüdüm ama O göremedi.[/i:168ff463f2]
[b:168ff463f2]Rahmetli Dedemin Anısına...[/b:168ff463f2][/color:168ff463f2]

Toz şeker ve yumurta kek yapımında olduğu gibi mikser ya da çırpıcı ile çırpılır.
Şeker eriyince, oda ısısında yumuşamış margarin eklenir ve parmak uçlarıyla malzemeler birbirine iyice yedirilir.
Karışımın üzerine yavaş yavaş elenmiş un eklenerek yoğrulur, karbonat da katılıp pürüzsüz, orta sertlikte bir hamur elde edilir.
Hamur yarım saat dinlendirildikten sonra, ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp avuç ortasında yuvarlanır.
Bütün kurabiyeler bu şekilde yapıldıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir.
Her kurabiyenin ortasına, diklemesine badem batırılır.
Önceden ısıtılmış fırında (200 derece) kırmızı pembe renk arası pişirilir. (25 dakika)
Kurabiyeler fırından çıkınca soğutulup servis yapılır.

Not: Kurabiyede kullanılan toz şeker tam erimezse, kabarmaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 371 | Adı: Dedem Kurabiyesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:48