



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

VİŞNELİ KURABIYE



- 1 Su bardağı taze vişne
- 2 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 1,5 Su bardağı pudra şeker
- 3 Su bardağı un
- 1 Su bardağı mısır nişastası
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- Çeyrek çay kaşığı tuz

- # Vişneler yıkanır, suyu süzldkten sonra, çekirdekleri çıkartılır. zerine 2 çorba kaşığı toz şeker serpilir, buzdolabına konur.
- # Buzdolabında bir gece bekledikten sonra, her vişne 4 parçaya kesilir.
- # Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin konur, üzerine pudra şeker ve vişnenin buzdolabında beklerken bıraktığı suyu konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine nişasta, kabartma tozu, vanilya, tuz koyup biraz yoğurduktan sonra, un eleyerek yavaş yavaş eklenir.
- # Pürüzsüz bir hamur elde edildikten sonra, vişneler eklenir, ezmeden, vişnelerin hamurun her tarafına yayılacak şekilde yoğurulur.
- # Vişneli hamurun üzeri kapatılır, buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamur 4 parçaya ayrılır, tezgahın üzerinde, 2 parmak kalınlığında yuvarlanır, çubuk yapılır, bıçakla üçgen şeklinde kesilir.
- # Diğeri 3 hamur da aynı şekilde hazırlandıktan sonra, yağsız fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
- # Önceden kızdırılmış 185 derece fırında, rengini kaybetmeyecek şekilde pişirilir.
- # Fırından çıkıp soğuyunca ikrama hazır olur.

Not: Kuru vişne ile de bu kurabiye hazırlanabilir. Kuru vişne önceden ıslatılıp, sonra kaynatılır, parçalara kesilir, kurabiye hamuruna eklenir.