HİCAZ PULU



200 gr. margarin
1 Adet yumurta beyazı
1 Çorba kaşığı sirke
Yarım su bardağı süt
Alabildiği kadar un
Yarım tatlı kaşığı karbonat
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
7 – 8 Dal maydanoz
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı
1,5 Su bardağı rende kaşar

Oda ısısında yumuşamış margarin, süt ve yumurta beyazı derin bir kaba konur, iyice karıştırılır.
Sirke, karbonat, tuz ve ele yapışmayacak kıvama gelene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
Hamurun rengini bozmamak için ince kıyılmış maydanoz ve kırmızı pul biber en son ilave edilir.
Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda dinlenen hamur ikiye bölünür. Her parça merdane yardımıyla bıçak sırtı kalınlığında açılır.
Açılan hamurun üzerine yumurta sarısı fırça ile sürülür. Zikzaklı ruletle yarım kibrit kutusu büyüklüğünde kare parçalar kesilir.
Yağlanmış fırın tepsisine kare parçalar aralıksız olarak yan yana dizilir. Her kurabiyenin üzerine bir tutam rendelenmiş kaşar konur.
Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuyunca ikram edilir.

Not: Sirke kurabiyenin gevrek olmasın sağlar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 728 | Adı: Hicaz Pulu | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:01