



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

TABAK KURABİYESİ



- 1 Adet yumurta sarısı
- 2 Su bardağı un
- Yarım ay bardağı soğuk su
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 2/5 Paket margarin (100 gr.)
- 1 Tutam tuz
- Üzeri İçin;
- 3 orba kaşığı kayısı marmeladı
- 1 orba kaşığı toz şeker
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 ay bardağı dövölmüş ceviz
- 1 ay bardağı ekirdeksiz kuru üzüm

- # Yoėurma kabına elenmiş un aktarılır, ortası ukurlaştırılır.
- # Çukura oda ısısında yumuşamış margarin, yumurta sarısı, pudra şekeri, tuz ve soğuk su konur.
- # Kenarlardaki unu ortaya toplayarak yoğrulur, ele yapışmayacak bir hamur elde edilir. Üzeri kapatılarak 10 dakika dinlenmeye bırakılır.
- # Hamur dinlenirken, üst malzemesi olan yumurta beyazı, dövölmüş ceviz, ekirdeksiz kuru üzüm, toz şeker ve kayısı marmeladı karıştırılır.
- # Dinlenen hamur unlu zeminde, merdane ile yarım santim kalınlığında açılır.
- # Hamur geniş çaplı su bardağı ağız ile kesilir, yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. (Bu arada fırın 185 derece ısıda yakılır.)
- # Bütün hamur bitince, üzerlerine üst malzeme pay edilir, kenarlarda biraz boşluk kalacak şekilde yayılır.
- # Kurabiyeler sıcak fırına verilir, hamur kısmı açık pembe renk alana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkarılır, soğuyunca ikram edilir.

Not: Üst malzemede bulunan yumurta beyazı, karışımın akmasına engel olur.