KABAKLI KURABÝYE

Kategori : Tatlýlar

Yayýnlayan Admin 2014/12/13

KABAKLI KURABÝYE
MALZEMELER
Hamuru için:
1-250gr margarin veya tereyaðý
2-iki yumurta
3-yarým su bardaðý toz þeker
4-iki çorba kaþýðý süt
5-bir paket kabartma tozu
6- dört su bardaðý un (daha az veya ç ok)
ÝÇÝ ÝÇÝN
1-300gr. Beyaz kabak
1 su bardaðý toz þeker
3 – üç su bardaðý dövülmüþ fýndýk
4- Bir tatlý kaþýðý tarçin
5-bir küçük çay bardaðý sývý yað
Üzeri için :pudra þekeri
YAPILIÞI:kabaðý temizle. ufak parçalara böl . þeker ve biraz su ilave ederek yumuþayýp suyu çekilinceye kadar piþir.yaðý ,fýndýðýn üçte ikisi ve tarçýný ilave et.iyice karýþtýr.
Diðer malzemelerin hepsini(pudra þekeri hariç) karýþtýrarak yumuþak bir hamur yoður.ufak parçalar kopar.avuç içinde yuvarla ortasýný çukurlaþtýr. Hazýrladýðýn iç malzemeden bir tatlý kaþýðý dolusu kadar koy ve kapat tepsiye diz. 170-180 derece arasýnda ýsýtýlmýþ fýrýnda pembeleþinceye kadar piþir. Kurabiyeler biraz soðuyunca bir kýsmýna pudra þekeri serp. Diðer kýsmý için:bir su bardaðý suya bir su bardaðýna yakýn þeker ilave et.karýþtýrarak iyice kaynat. Üç-beþ damla limon suyu ilave et. Ýlk sýcaklýðý geçince kurabiyelerin üzerine dök. Üstünü kapat þerbeti emilinceye kadar dinlendir. Üzerine fýndýk serperek ikram et.www.pervinengin.net