

Kavala Kurabiyesi



Malzemeler (6-8 kişilik)

6 yemek kaşığı (200 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
2,5 su bardağı (320 gr) un
1 su bardağı (120 gr) iri çekilmiş tuzsuz badem
1 çay bardağı (100 gr) toz şeker
1 paket vanilya

Üzeri için:

1/2 su bardağı (100 gr) pudra şekeri

Hazırlanışı:

Öncelikle unumuzun 1 bardak kadarını yanmaz yüzeyli tavamıza alıp rengi değişip kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. Kokusu çıkmaya başladıktan sonra iri çektiğimiz tuzsuz bademleri ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. 1-2 dakika içinde altını kapatıp soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ve diğer malzemelerle karıştırıp hamurumuzu yoğuruyoruz. 15 dakika kadar dolapta beklettikten sonra bir parmak inceliğinde hamurumuzu açıyoruz.

Bardak veya kalıp yardımıyla yarım ay şekli verip fırın tepsimize diziyoruz. Kurabiye pembeleşene kadar 165 derecede 30 dakika kadar pişirip fırınımızı kapatıyoruz. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Kavurduğumuz unun tamamen soğumuş olmasına dikkat edin. Eğer hamurunuzu toparlamakta sorun yaşarsak 1 yemek kaşığı süt ilave edebiliriz.