

Geleneksel Un Kurabiyesi



Malzemeler (6-8 kişilik):

Hamur için:

6 yemek kaşığı (200 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
1 çay bardağı (100 gr) toz şeker
4 su bardağı (440 gr) un
1 paket vanilya

Üzeri için:

2-3 yemek kaşığı pudra şekeri
Bir avuç dövülmüş antep fıstığı

Hazırlanışı:

Kurabiye hamurumuz için gerekli olan tüm malzemeleri bir kaba alıp yoğurduktan sonra 10 dk kadar dinlendiriyoruz. Daha sonra hamurumuzu uzun bir silindir haline getiriyoruz. Hamurumuzla paralel olacak şekilde üzerine çatalla hafifçe bastırarak çizikler atıyoruz. Daha sonra kurabiyelerimizi istediğimiz büyüklükte keserek fırın tepsimize yerleştiriyoruz.

Önceden ısıtılmış 165 derece fırında kurabiyelerimiz hafifçe pembeleşene kadar pişiriyoruz. Üzerine pudra şekerini eledikten sonra antep fıstığı ile süsleyerek servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Kurabiyelerimiz piştikten sonra fırını kapatıp soğuyuncaya kadar fırından çıkartmıyoruz ki gevrekliği bir kat daha artsın. Ayrıca kurabiyelerimiz soğumadan kesinlikle üstlerine pudra şekerimizi serpmeyelim.