

Pekmezli Kurabiye

Malzemeler

1 yumurta
3 yemek kasigi pekmez
1/2 cup tozseker
100 gr yumusak tereyagi/margarin
Un
1 paket kabartma tozu
1/2 cup iri kirlmis findik
1/2 cay kasigi rendelenmis muskat
1/2 cay kasigi tarcin
Disi icin susam

Yapilisi

Un ve findik haric tum malzemeleri bir karistirma kabina alin ve mikserle iyice cirpin.

1 cup unu, kabartma tozuyla beraber karisimin uzerine eleyin.

Tahta kasikla unu karisima yedin ve 2-3 yemek kasigi kadar daha un ilavesi yaparak, cok sert olmayan bir hamur olacak sekilde yogurun.

Findigi da ekleyip tekrar yogurun.

Hamura silindir sekli verip susam yayilmis bir kesme tahtasinda, hafif bastirarak yuvarlayin. Strec filme sarip buzluca kaldirin ve 10 dk bekletin.

Hamuru buzluktan cikarin ve keskin bir bicakla, 1cm kalinlikta dilimleyip, yagli kagit serilmis tepsiye dizin. Benim hamurumdan 25 adet kurabiye cikti.

Onceden isitilmis 200 derecedeki firinda, altinin rengi hafif donene dek pisirin.