

Tahinli Islak Kurabiye

Malzemeler

150 gr. oda sicakliginda tereyagi

1 su b. pudra sekeri

2 yumurta

5 yemek k. tahin

1 su b. dovulmus ceviz ici

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2,5 - 3 su b. un

Serbeti icin;

3 su b. toz seker

4 su b. su

1 tatli k. limon suyu

Yapilisi

Once serbetten baslayalim: Toz seker ve suyu seker iyice eriyinceye kadar kaynatin.

Koyulasmaya baslayinca limon suyunu koyup kestirin ve 5 dk. kadar daha kaynatin.

Sogumasi icin kenara alin.

Hamur icin gerekli malzemeleri yogurma kabina alin ve yavas yavas un ekleyerek ele yapismayacak bir kivam olana kadar yogurun. (Ben 3 su bardagi ekledim).

Hamurdan cevizden az buyuk parcalar koparip elinizde yuvarlayin ve yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin.

Onceden 170 derecede isitilmis firinda hafif kahverengi olup catlayana kadar pisirin.

Firindan cikarttiginiz tepsinin ilk sicakligi gecince soguttugunuz serbetinizi dokup cekmesini bekleyin.

Iyice dinlendikten sonra hatta ertesi gun Antep fistigiyla susleyip servis yapin.