

Un Kurabiyesi

Malzemeler

250 gr tereyagi veya margarin

150 gr pudra sekeri

Aldigi kadar un

Uzeri icin;

Pudra sekeri

Yapilisi

Tatli seven herkesin vazgecilmezlerinden biri olan un kurabiyesinin yapilisi da oldukca basit...

Margarin veya tereyagini kisik ateste eritin. Kaynamamasina dikkat edin. Ocaktan aldiktan sonra oda sicakligina gelmesini bekleyin ve uzerine bir kapak kapatarak buzdolabina kaldirin. Birkac saatte yaginiz tekrar donacak ve icindeki su altta birikip, ustte kalip halinde yag kalacaktır. Suyu dokun ve katilasan yagin tekrar oda sicakligina gelmesini bekleyin. Suyu alinmis yaga, pudra sekerini eleyerek ekleyin ve karistirin. Sonra elenmis unu azar azar ekleyerek, sekil alabilen ve ele yapismayan bir hamur elde edin. Cok un eklememeye dikkat etmeniz gerekiyor. Yoksa kurabiyeleriniz cok sert olacaktır. Hamurunuzu uzun rulolar haline getirip fotograftaki gibi dilimler halinde kesin. Dilerseniz catalin tersi ile uzerine hafif cizikler atin. Onceden 160 dereceye isitilmis firininiza verip, uzerlerini kizartmadan pisirin. Firindan cikardiginiz kurabiyeleriniz ilininca uzerine pudra sekeri serpin.

Agzinizin tadinin her daim "un kurabiyesi" kadar tatli olmasi dilegiyle;

NOT: Pistigini anlamak icin kurabiyelerinizin altinin hafif kizarmis oldugunu kontrol etmeniz yeterlidir.