



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SAKIZLI KURABIYE



1 Paket margarin
2,5 Çay bardağı pudra şekeri
1 Çay kaşığı karbonat
3 Parça damla sakızı
Alabildiği kadar un
Üzeri için;
Yarım çay bardağı pudra şekeri

- # Oda ısısında yumuşamış margarin ve pudra şekeri, çırpıcı ya da mislerle krama kıvamına gelene kadar çırpılır.
- # Üzerine dövülmüş damla sakızı, karbonat, ele yapışmayacak bir hamur olana kadar elenmiş un eklenir.
- # Hamur üzeri kapalı olarak 10 dakika kadar dinlendirilir. Daha sonra arzu edilen şekilde kurabiyeler yapılır.
- # Kurabiyeler hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembe renkte pişirilir.
- # Fırından çıkan kurabiyeler 10 dakika bekletilir, daha sonra üzerlerine pudra şekeri serpilir.

Not: Damla sakızı, Türkiye'de en çok İzmir'in Çeşme ilçesinde çıkarılır.