



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

MALATYA KURABİYESİ



1 paket margarin
1 su bardađı pudra ekeri
Yarım paket kabartma tozu
eyrek ay kaığı tuz
Alabildiđi kadar un (En az 4 su bardađı)
zeri için:
30 adet kayısı çekirdeği içi

- # Oda ısısında yumuamı margarin ve pudra ekeri parmak uçlarıyla krema kıvamına gelene kadar karıştırılır.
- # zerine tuz, unla karıtırılmı kabartma tozu eklenir.
- # Daha sonra azar azar, btnleene kadar elenmi un eklenerek yođrulur.
- # Ele yapımayan ve dağılmayan bir kıvama geldiği zaman hamur olmuş demektir.
- # ekillendirmeye balamadan hemen önce fırın 170 derecede yakılır.
- # Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, hafifçe bastırılır.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. Ortalarına uzunlamasına kayısı çekirdeği saplanır.
- # Sıcak fırına verilir. Açık kahverengi olana dek pişirilir. (atlaklar oluşması doğaldır.)
- # Fırından çıktıktan yarım saat sonra tepside alınır.
- # Kurabiye bekleдикe lezzeti artar.

Not: Malatya kurabiyesinin tek özelliği kullanılan margarindir. En az 2 kiloluk tenekelerde satılan susuz margarin kullanılır.