



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

İSKANDİNAV KURABİYESİ



200 Gr. margarin
2 Adet yumurta
2,5 Çay bardağı pudra şekeri
2 Su bardağı mısır nişastası
2,5 Su bardağı un
1 Çay bardağı portakal kabuğu reçeli
1 Çay bardağı kuru üzüm
Yarım çay bardağı iri dövülmüş ceviz
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu

- # Oda ısısında yumuşamış margarine yumurta ve pudra şekeri eklenir, iyice karıştırılır.
- # Üzerine nişastanın tamamı, unun yarısı konur, yoğrulur, üzerine kalan un, yoğruldukça eklenir, kabartma tozu vanilya katılır.
- # Üzerine kuru üzüm, ceviz, suyu süzölmüş ve ince doğranmış portakal kabuğu konur.
- # Fazla yoğurmadan, sonra katılan malzemeler homojen dağılına kadar karıştırılır.
- # Hamur 15 - 20 dakika dinlendirildikten sonra, ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, önce top şeklinde yuvarlanır, sonra hamburger köftesi şekli gibi, avuç arasında inceltilir.
- # Tepsi yağlanmadan kurabiyeler dizilir. 190 derece kızgın fırında 15 dakika pişirilir.

Not: Bu kurabiye Norveç'e ait bir tariftir.