VİŞNELİ KURABİYE

1 Su bardağı taze vişne
2 Çorba kaşığı toz şeker
1 Paket margarin (250 gr.)
1,5 Su bardağı pudra şekeri
3 Su bardağı un
1 Su bardağı mısır nişastsı
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Çeyrek çay kaşığı tuz

Vişneler yıkanır, suyu süzüldükten sonra, çekirdekleri çıkartılır. Üzerine 2 çorba kaşığı toz şeker serpilir, buzdolabına konur.
Buzdolabında bir gece bekledikten sonra, her vişne 4 parçaya kesilir.
Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin konur, üzerine pudra şekeri ve vişnenin buzdolabında beklerken bıraktığı suyu konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine nişasta, kabartma tozu, vanilya, tuz koyup biraz yoğurduktan sonra, un eleyerek yavaş yavaş eklenir.
Pürüzsüz bir hamur elde edildikten sonra, vişneler eklenir, ezmeden, vişnelerin hamurun her tarafına yayılacak şekilde yoğurulur.
Vişneli hamurun üzeri kapatılır, buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
Dinlenen hamur 4 parçaya ayrılır, tezgahın üzerinde, 2 parmak kalınlığında yuvarlanır, çubuk yapılır, bıçakla üçgen şeklinde kesilir.
Diğer 3 hamur da aynı şekilde hazırlandıktan sonra, yağsız fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
Önceden kızdırılmış 185 derece fırında, rengini kaybetmeyecek şekilde pişirilir.
Fırından çıkıp soğuyunca ikrama hazır olur.

Not: Kuru vişne ile de bu kurabiye hazırlanabilir. Kuru vişne önceden ıslatılıp, sonra kaynatılır, parçalara kesilir, kurabiye hamuruna eklenir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 570 | Adı: Vişneli Kurabiye | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 08:02