



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

HİCAZ PULU



200 gr. margarin
1 Adet yumurta beyazı
1 Çorba kaşığı sirke
Yarım su bardağı süt
Alabildiği kadar un
Yarım tatlı kaşığı karbonat
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
7 - 8 Dal maydanoz
Üzeri için;
1 Adet yumurta sarısı
1,5 Su bardağı rende kaşar

- # Oda ısısında yumuşamış margarin, süt ve yumurta beyazı derin bir kaba konur, iyice karıştırılır.
- # Sirke, karbonat, tuz ve ele yapışmayacak kıvama gelene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
- # Hamurun rengini bozmamak için ince kıyılmış maydanoz ve kırmızı pul biber en son ilave edilir.
- # Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda dinlenen hamur ikiye bölünür. Her parça merdane yardımıyla bıçak sırtı kalınlığında açılır.
- # Açılan hamurun üzerine yumurta sarısı fırça ile sürülür. Zikzaklı ruletle yarım kibrit kutusu büyüklüğünde kare parçalar kesilir.
- # Yağlanmış fırın tepsisine kare parçalar aralıksız olarak yan yana dizilir. Her kurabiyenin üzerine bir tutam rendelenmiş kaşar konur.
- # Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuyunca ikram edilir.

Not: Sirke kurabiyenin gevrek olmasını sağlar.