



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

KARTUŞ KURABİYESİ



200 Gr. margarin
1 Adet yumurta
1 Yumurta sarısı
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı mısır nişastası
3 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
1 Paket vanilya
İçerik için;
1 Kase marmelat
Üzeri için;
1 Yumurta akı
1 Su bardağı hindistancevizi

- # Çukur bir yoğurma kabına, oda ısısında yumuşamış margarin, 1 yumurta, 1 yumurtanın sarısı ve pudra şekeri konur, bir çırpıcı ya da mikserle malzemeler krem haline gelene kadar çırpılır.
- # Karışımın üzerine yoğurdukça elenmiş un eklenir, kabartma tozu ve vanilya katılır, en son eleyerek mısır nişastası eklenir, orta sert bir hamur elde edilir.
- # Hamur dinlendirilmeden cevizden küçük parçalar kopartılır, iki avuç arasında yuvarlanır önce yumurta akı bulunan kaseye batırılır, ardından düz bir tabakta bulunan hindistan cevizine bulanır.
- # Bütün kurabiyeler bu şekilde hazırlanır, yağsız fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
- # Önceden bir hayli kızdırılmış 180 derece fırına tepsi verilir. Kurabiyeler kızarmadan beyaz kalacak şekilde pişirilir.
- # Kurabiyeler fırından çıktıktan sonra, bir saat kadar dinlendirilir. Süre sonunda bir kurabiyenin alt kısmına marmelat sürülür, diğer kurabiyenin alt kısmı bunun üzerine yapıştırılır. Bu şekilde toplam 30 kurabiye elde edilir.
- # Marmelatlar biraz kuruyunca servise sunulur.

Not: Yumurta akını kurabiyeye sürerken altına değirmemek gerekir, aksi halde kurabiye tepsiye yapışır.