



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

SİMA KURABIYESİ



150 Gr. margarin
1 ay bardağı çırpılmış yoğurt
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1,5 çay bardağı mısır nişastası
2 Adet yumurta
1 Paket vanilya
Yarım ay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
2 orba kaşığı pudra şekeri
1 Kase marmelat

- # Karıştırma kabına, yumurtalar kırılır, üzerine pudra şekeri eklenir, mikserle ya da çırpıcıyla malzemeler birbirine yedirilir.
- # Karışıma oda ısısında yumuşamış margarin ve çırpılmış yoğurt katılır, biraz daha karıştırılır.
- # Üzerine mısır nişastası, kabartma tozu, vanilya ve yoğurduka azar azar un eklenir.
- # Ele yapışmayan, yumuşağa yakın bir hamur elde edilir.
- # Hamur iki parçaya ayrılır, her parça merdane ya da oklavayla bıçak sırtı kalınlığında açılır.
- # Açılan hamur geniş bir su bardağı ağzıyla yuvarlak şekilde kesilir.
- # Yuvarlak hamur parçalarının yarısı ilaç tüpü ya da ruj kapağıyla üç yerinden delinerek oyuklar yapılır.
- # Oyuk olan ve oyuk olmayan yuvarlaklar, yağsız fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. Önceden kızdırılmış 185 derece fırında sararmayacak şekilde kısa süre pişirilir.
- # Bir kaseye pudra şekeri konur, fırından çıkan sıcak oyuklu kurabiyeler, pudra şekerine iyice bulanır.
- # Soğuyan oyuksuz kurabiyeye marmelat sürülür, üzerine pudra şekerine bulanmış, oyuklu kurabiyeler hafif bastırarak yerleştirilir.
- # En son kurabiyelerin oyuk kısımlarına da taşırmadan marmelat doldurulur.
- # Hazırlanan kurabiyeler düz bir servis tabağına dizilerek ikram edilir.

Not: Sima kurabiyesine verilen ölçüden fazla kabartma tozu konmamalıdır, çünkü fazla kabartma tozu kabarıırken kurabiyenin düz şeklini bozabilir.