BALKABAKLI KURABİYE

2/5 Paket tereyağı ya da margarin (150 gr.)
1 Çay bardağı mısırözü yağı
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
1 Paket vanilya
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1 Dilim (2 parmak kalınlığında) balkabağı
2 Çay bardağı toz şeker
Üzeri İçin;
2 Çorba kaşığı süt
1 Çorba kaşığı toz şeker

Öncelikle kurabiyenin içi hazırlanır. Balkabağının kabuğu soyulur, çekirdekleri çıkarılır, rendenin iri tarafıyla rendelenir, tencereye konur ,zerine 2 çay bardağı toz şeker eklenir, karıştırılır, kısık ateşli ocakta kapağı açılmadan yarım saat pişirilir.
İç pişerken hamur hazırlanır. Tereyağı ya da margarin yakmadan eritilir, soğutulur. Üzerine mısırözü yağı, yoğurt, pudra şekeri ve yumurta eklenir, çatal ya da çırpıcı ile iyice çırpılır.
Karışıma vanilya, kabartma tozu ve ele yapışmayacak yumuşak kıvama gelene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
Hamur 20 dakika dinlenmeye bırakılır, bu arada pişen balkabaklı içte ılımış olur.
Dinlenen hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparılır, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ortasına balkabaklı içten yeteri kadar konur, ağzı büzdürülerek kapatılır, avuç arasında yuvarlanarak top şekli verilir.
Balkabaklı kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir. Üzerine önce süt sürülür, sonra toz şeker serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.

Not: Balkabaklı içe, 1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 734 | Adı: Balkabaklı Kurabiye | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:32