



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

BALKABAKLI KURABIYE



2/5 Paket tereyağı ya da margarin (150 gr.)
1 ay 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 ay bardağı toz şekeri
zeri İçin;
2 orba kaşığı süt
1 orba kaşığı toz şekeri

Öncelikle kurabiyenin içi hazırlanır. Balkabağının kabuğu soyulur, çekirdekleri çıkarılır, rendenin iri tarafıyla rendelenir, tencereye konur ,zerine 2 çay bardağı toz şekeri eklenir, karıştırılır, kısık ateşli ocakta kapağı açılmadan yarım saat pişirilir.

İ pişerken hamur hazırlanır. Tereyağı ya da margarin yakmadan eritilir, soğutulur. zerine mısırözü yağı, yoğurt, pudra şekeri ve yumurta eklenir, atal ya da ırpıcı 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 ite ılımiş olur.

Dinlenen hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparılır, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ortasına balkabaklı iten yeteri kadar konur, ağzı bzdrlerek kapatılır, avuç arasında yuvarlanarak top şekli verilir.

Balkabaklı kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir. zerine önce süt sürülür, sonra toz şekeri serpilir.

Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.

Not: Balkabaklı ie, 1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz eklenebilir.