CUMA KURABİYESİ

Yarım paket margarin (125 gr.)
2 Su bardağı mısır nişastası
1 Su bardağı un
1 Adet iri ve sert elma
1 Kahve fincanı kuşüzümü
Alabildiği kadar süt
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 Çay kaşığı karbonat
1 Çay kaşığı tarçın
Üzeri İçin;
1 Çorba kaşığı süt
1 Çorba kaşığı ince kıyılmış antepfıstığı
Yarım çorba kaşığı toz şeker

İlk işlem olarak, kuşüzümü ayıklanır, 1 su bardağı kadar suyun içinde şişmesi için 1 saat bekletilir, suyunun süzülmesi için süzgece çıkarılır.
Margarin yakmadan eritilir, ılıyınca yoğurma kabına dökülür, mısır nişastası ve pudra şekeri eklenir.
Biraz yoğurduktan sonra un, karbonat ve kıvama gelene kadar azar azar soğuk süt ilave edilir.
Elmanın çabuk kararma özelliği olduğu için, hamur yoğurma işlemine ara verilir, elma soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır.
Hamura doğranmış elma, suyu süzülmüş kuşüzümü ve tarçın katılır. Elmalar ezilmeyecek şekilde kısa süre yoğrulur.
Elde edilen hamur naylona sarılır, buzdolabının alt rafında yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda hamur buzdolabından çıkarılır, cevizden biraz küçük parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir.
Kurabiyelerin şekillendirme işlemi bittikten sonra, üzerlerine önce fırçayla süt sürülür, sonra ince dövülmüş antepfıstığı toz şeker karışımı konur.
180 derece önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Cuma kurabiyesi yapımında elmanın rendelenmesi tavsiye edilmez. Rende elma sulanacağı için kurabiyenin kıvamını bozabilir.