



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

## 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 için;  
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 kararırma özelliği olduğu için, hamur yoğurma işlemine ara verilir, elma soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır.
- # Hamura doğranmış elma, suyu süzölmüş 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 sürölür, sonra ince dövölmüş 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.