HURMALI KURABİYE

2 Su bardağı ince kıyılmış hurma
Yarım paket margarin (125 gr.)
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı pirinç unu
1 Su bardağı un
Alabildiği kadar mısır nişastası
1 Adet yumurta
1 Adet yumurtanın sarısı
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu (5 gr.)
2 Çorba kaşığı kakao
Üzeri İçin;
1 Çay bardağı hindistancevizi
1 Adet yumurtanın beyazı

Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın sarısı ve süt konur, bulamaç kıvamı alana kadar karıştırılır.
Üzerine pirinç unu, un, vanilya, kabartma tozu ve kakao eklenir, yoğurma işlemine başlanır. Ele yapışmayacak yumuşak bir kıvam elde edene kadar mısır nişastası katılır.
En son ince kıyılmış hurma ve dişe gelecek şekilde dövülmüş ceviz ilave edilir, hurmalar ezilmeyecek şekilde yoğrulur.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, oval köfte şekli verilir.
Kurabiyeler önce yumurta beyazına sonra, hindistan cevizine batırılır, yağlanmış fırın tepsinse aralıklarla dizilir.
Kurabiye tepsisi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, hindistan cevizi biraz sararana kadar pişirilir.
Kurabiyeler fırında soğutulduktan sonra ikram edilir.

Not: Pirinç unu, kurabiyeye gevrek ancak sert olmayan bir kıvam verir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 744 | Adı: Hurmalı Kurabiye | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 16:58