



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

TABAK KURABİYESİ



- 1 Adet yumurta sarısı
- 2 Su bardağı un
- Yarım çay bardağı soğuk su
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 2/5 Paket margarin (100 gr.)
- 1 Tutam tuz
- Üzeri İçin;
- 3 Çorba kaşığı kayısı marmeladı
- 1 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 Çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 Çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

- # Yoğurma kabına elenmiş un aktarılır, ortası çukurlaştırılır.
- # Çukura oda ısısında yumuşamış margarin, yumurta sarısı, pudra şekeri, tuz ve soğuk su konur.
- # Kenarlardaki unu ortaya toplayarak yoğrulur, ele yapışmayacak bir hamur elde edilir. Üzeri kapatılarak 10 dakika dinlenmeye bırakılır.
- # Hamur dinlenirken, üst malzemesi olan yumurta beyazı, dövülmüş ceviz, çekirdeksiz kuru üzüm, toz şeker ve kayısı marmeladı karıştırılır.
- # Dinlenen hamur unlu zeminde, merdane ile yarım santim kalınlığında açılır.
- # Hamur geniş çaplı su bardağı ağzı ile kesilir, yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. (Bu arada fırın 185 derece ısıda yakılır.)
- # Bütün hamur bitince, üzerlerine üst malzeme pay edilir, kenarlarda biraz boşluk kalacak şekilde yayılır.
- # Kurabiyeler sıcak fırına verilir, hamur kısmı açık pembe renk alana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkarılır, soğuyunca ikram edilir.

Not: Üst malzemede bulunan yumurta beyazı, karışımın akmasına engel olur.