



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

## KIRINTILI KURABIYE



8 Dilim, hazır kızarmış ekmek  
150 gr. tereyağı ya da margarin  
1 Çay bardağı fındık  
1,5 Çay bardağı pudra şekeri  
1 Adet yumurta  
1 Çorba kaşığı hindistancevizi  
1 Çorba kaşığı tarçın  
1,5 Su bardağı un

- # Kızarmış ekmekler havanda döverek ya da robottan geçirilerek kırıntı haline getirilir.
- # Bir tavaya konur, üzerine 50 gr. margarin ya da tereyağı eklenir, ocakta orta – kısık ateş arası koyulaşana kadar, karıştırarak kavrulur.
- # Üzerine hindistancevizi ve tarçın ilave edilir soğumaya bırakılır.
- # Derin yoğurma kabına 1 su bardağı elenmiş un konur, ortası havuz gibi çukurlaştırılır.
- # Çukura kavrulmuş soğumuş karışım, pudra şekeri, oda ısısında yumuşamış margarin ya da tereyağı, yumurta ve biraz iri dövülmüş fındık konur, yoğrulur.
- # Kıvama gelmesi için, kalan yarım su bardağı elenmiş un azar azar katılır, yoğrulur.
- # Elde edilen hamur iki eşit parçaya bölünür. Tezgahın üzerinde yuvarlanarak baston şekli verilir.
- # Baston şeklindeki hamurlar, streçe ya da temiz bir naylona sarılır, buzluğ u yerleştirilir. En az 1 saat bekletilir.
- # Hamur süre sonunda buzluğ uktan alınır, naylondan çıkarılır. (Bu arada fırın 180 derece ısıda yakılır.) keskin bir bıçakla bir parmak kalınlığında dilimlenir.
- # Yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeler dizilir, 15 – 20 dakika pişirilir.
- # Soğuyunca servise sunulur.

**Not:** Ekmek kırıntısı iyi kavrulmazsa kurabiye gevrek olmaz.