DAMA

150 Gr. Tereyağı
1 Su bardağı toz şeker
2 Adet yumurta
2 Su bardağı mısır nişastası
3 – 3,5 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
2 Çorba kaşığı kakao

Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, üzerine toz şeker eklenir. Mikserle ya da el çırpıcısıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
Üzerine oda ısısında yumuşamış tereyağı ilave edilir. Tereyağı homojen olarak karıştırılır.
Karışımın üzerine elenmiş mısır nişastası, kabartma tozu, vanilya ve elenmiş un yedirerek eklenir.
Fazla yoğurmadan pürüzsüz, orta sertlikte bir hamur yapılır.
Hamur 10 – 15 dakika dinlendirildikten sonra, limon büyüklüğünde bir parça ayrılır.
Kalan büyük parça ikiye ayrılır, yarısı kakao ile karıştırılır.
Limon kadar ayrılan beyaz hamur parçası un serpilerek merdane ile dikkatlice yırtmadan, kare şeklinde açılır. (küçük fırın tepsisi büyüklüğünde)
Ayrılan beyaz ve kakaolu hamur 2 şer parçaya bölünür. Her parça baş parmak kalınlığında 2 karış boyunda çubuk yapılır.
Bu şekilde 2 adet beyaz, 2 adet kakaolu olmak üzere 4 adet çubuk yapılmış olur.
Açılan hamurun üzerine yan yana, kakaolu ve beyaz çubuklar konur. Daha sonra beyaz çubuğun üzerine kakaolu, kakaolu çubuğun üzerine beyaz çubuk yan yana konur.
Çubuklar üst üste durumdayken, açılan hamura sıkıca sarılır.
Kare şeklinde rulo yapıldıktan sonra, keskin bir bıçakla 1 cm. kalınlığında dilimlenir.
Hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. 200 derece çok kızdırılmış fırına verilir.
Beyazı sararmayacak şekilde damalı kurabiyeler pişirilir.
1 – 2 saat dinlendikten sonra ikram edilir.

Not: Kakaolu parça biraz sert olabilir, yumuşatmak için bir miktar sıvı yağ kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 750 | Adı: Dama | İndirme tarihi: 15.08.2025 - 22:36