Malatya kurabiyesi

60 kişilik

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
500 g	Tereyağı 2½ su bardağı
500 g	Pudra şekeri 5 su bardağı
300 g	Kayısı çekirdeği unu

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tereyağı, un, pudra şekeri ve kayısı çekirdeği ununu birlikte yoğurun. 20 dakika yoğurup kulak memesi yumuşaklığında, pürüzsüz bir hamur elde edin.
   20 dk
2. Hamuru yaklaşık 300 g'lık parçalara bölüp rulo yapın. Ruloları küçük, yaklaşık 25 g'lık parçalara ayırıp yuvarlayın ve tepsiye dizin.
3. 240 °C'ye ısıtılmış fırında hafif kızarana kadar 15 dakika pişirin. Oda sıcaklığında soğutup servis edin.
   15 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 965 (Yeşilyurt Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/malatya-kurabiyesi