



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU KURABIYE

Eyüp Sevinç

2 su bardağı un
2 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı tereyağı
4 yemek kaşığı lor peyniri
3 yemek kaşığı sıcak su
2 yemek kaşığı çilek reçeli

Karıştırma kabına un, 1 çay bardağı pudra şekeri ve tereyağını koyun. Karışımı iyice yoğurun. Hamuru mutfak tezgâhına alın. Bir merdane yardımı ile 2 cm kalınlığında açın. Tırtıklı hamur ruleti yardımı ile hamurdan 5 cm eninde daireler çıkartın. Hamurların ortasını işaret parmağınız yardımı ile delin ve küçük bir boşluk oluşturun. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serin. Kurabiyeleri tepsiyeye alın. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Tepsiyi fırından çıkartıp kurabiyelerin soğumasını bekleyin. Ayrı bir karıştırma kabına sıcak su, lor peyniri, çilek reçeli ve geriye kalan pudra şekerini koyun. Bir krema elde edin. Kremayı 1 çay kaşığı yardımı ile kurabiyelerin üzerine sürün.

Süslemek için: Kurabiyeleri servis etmeden önce üzerlerine çilek reçeli gezdirin.

