



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KURABIYE

250 gr margarin
Yarım bardak şeker
2 kaşık yoğurt
2 adet yumurta
1 paket vanilya kabartma tozu
1 bardak ceviz
250 gr süt
1 bardak un
Yarım bardak şeker
4 kaşık margarin
1 tatlı kaşığı kırmızı ve turuncu gıda boyası
1 tutam taze nane

Kurabiye'nin muhallebisi için iki buçuk bardak süt, dört kaşık şeker ve üç buçuk kaşık karıştırılarak pişirilir. Üzerine 160 gram kadar beyaz çikolata atılarak içinde eritilir. Soğuyacağı kaba alınan muhallebi iyice çırpılarak soğumaya bırakılır. Kurabiye'nin hamuru için iki yumurta kırılır. Üzerine 1 bardak pudra şeker eklenerek yoğrulur. Yoğurma işlemi sırasında aldığı kadar da un eklenir. 250 gram sana yağla da eklenerek hamur güzelce yoğrulur. Hamurdan parçalar koparılarak yarım ceviz kabuklarını üzeri kaplanır. Fırın tepsisine dizilen ceviz kabuğu üzerindeki kurabiye hamurları fırında pişirilir. Pişen kurabiyeler biraz soğutulup ceviz kabuklarından ayrılır. İki içi boş kurabiye'nin içi soğuyan muhallebi ile doldurulur ve içine ceviz koyulup kapatılır. Kurabiyelerin yapışması için birleşim yerlerine de muhallebi sürülür. İçleri doldurulup yapıştırılan kurabiyeler ayrı ayrı kaplarda sulandırılan birer çay kaşığı turuncu ve kırmızı gıda boyasına batırılır. Daha sonra da toz şekere batırılıp üzerine nane yapraklarıyla gerçek bir şeftali görünümü verilip sunum tabağına alınır.

