KALP ŞEKİLLİ KURABİYELER

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

100 gr Paket Margarin (soğuk halde)
125 gr Beyaz Un
100 gr Pudra Şekeri
1 Yumurta Sarısı
Ahududu Reçeli

Fırını 180°C'de önceden ısıtın. Margarini küçük parçalara ayırın. Unu eleyerek geniş bir kaseye serpiştirin. Ardından pudra şekerini, yumurta sarısını ve margarini ekleyin. Tahta kaşıkla, çırpma teliyle veya soğuk ellerinizle hızla karıştırarak koyu kıvamlı bir hamur elde edin (uzun süreli olmamak kaydıyla tamamını karıştırın). Hamuru folyoya sarın ve 30 dakika boyunca buzdolabında bekletin. Kullanacağınız tahtaya biraz un serpiştirin ve hamuru yaklaşık 4 mm kalınlığa gelene kadar oklavayla veya merdaneyle açın. Büyük kurabiye kesiciyi kullanarak hamurdan 24 - 30 adet kalp kesin. Kalplerin yarısını ayırın, ortalarından kalp şekilli küçük bir bölümü keserek kalp şekilli bir delik elde edin. Kalpleri (küçüklerle birlikte) yağlı pişirme kağıtlarına yerleştirin. Kalan hamur parçalarını bir araya getirip tekrar yoğurun, açın ve kalp şekli verin. Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika boyunca, hafifçe kahverengileşinceye kadar pişirin. Kurabiyeler fırından çıktığında yumuşak olacak, ancak soğudukça sertleşecektir. Kurabiyeleri pişirme kağıtlarının üstünde soğumaya bırakın. Deliksiz büyük kalplerin üstüne eşit olacak şekilde ahududu reçeli sürün. Delikli kalpleri üzerlerine serin. Artan minik kalpleri ise bir yandan yiyebilir veya bir tatlının üzerine ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:113396 • adı:Kalp Şekilli Kurabiyeler • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:44