



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABIYE EVLERİ

250 g un
100 g seker
1 yumurta,
1 tutam tuz
170 g tereyağı ya da margarin
1 yemek kasiğı yağsız kakao
1 - 2 yemek kasiğı krema
Dekorasyon:
250 g pudra sekeri
2 yemek kasiğı limon suyu
100 g badem ezmesi
Kırmızı gıda boyası

Unu tezgâha dökün, ortasında çukur açın, çukurun içine şeker, yumurta ve tuz koyun, çukurun etrafındaki unun üstüne yağ parçaları dizin. Hamur yoğurun, elleriniz serin olmalı. Kakao ve krem şanti katın, hamuru folyoya sararak 1 saat soğutun. Hamuru yoğurun ve unlu zemin üzerinde 5mm kalınlığında açın. Evleri şablonun yardımı ile kesin ve kağıtlı bir tepsiye dizin. Fırını 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtın, evleri yaklaşık 12 dakika pişirin, evlerin tepesini daha sıcakken şişle delin. Dekorasyon: 200 g pudra şekerini limon suyu ile karıştırın. Badem ezmesini pudra şekerini ve kırmızı boya ile yoğurun, 2 kat folyonun arasında 2 - 3 mm kalınlığında açın. Evlerin damlarını kesin, şekerle yapıştırın. Kalan şekerini bir plastik poşete doldurun, poşetin bir köşesini kesin, evleri süsleyin.