



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ KURABIYE

Hamur için:

125 gr. margarin

2 çorba kaşığı yoğurt

Yarım su bardağı toz şeker

1 adet yumurta

Aldığı kadar un

Yarım paket kabartma tozu

Yarım paket vanilya

40 adet yarım ceviz kabuğu

Krema için:

250 ml süt

1 adet yumurta

1 su bardağından 1 parmak fazla un

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım çay kaşığı vanilya

4, 5 çorba kaşığı margarin

Üzerine:

Kırmızı ve sarı gıda boyası ve toz şeker

Öncelikle krema malzemesini margarin ve vanilya hariç bir kaba alıp, mikserle çırpın. Ağır ateşte muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Ocaktan aldığınız muhallebiye yarım çay kaşığı vanilya katın. Biraz ılınınca 4, 5 çorba kaşığı margarin ekleyip, 10 dk. çırpın. Bu arada hamuru hazırlayın. Bunun için margarin, 2 çorba SİS kaşığı yoğurt, yarım su bardağı toz şeker, 1 adet yumurta, aldığı kadar un, yarım paket kabartma tozu ve yarım paket vanilyayı karıştırıp, yoğurun. Hazırladığınız hamuru nemli bir bezle örtüp, 10 dk. dinlendirin. Daha sonra hamurdan cevizden büyük parçalar koparıp, ceviz kabuğunun üzerine sarın. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında üzeri pembeleşene dek pişirin. Pişen kurabiyeleri iki bölüme ayırın. Bir yarının içine kremayı doldurun. Diğer yarılarını da üzerine kapatın. Gıda boyalarını çok az suda eritin, iki kenarını gıda boyasına batırın. Daha sonra toz şeker yada pişmaniye kırıntısına bulayıp, servis yapın.

[ML® Gizemli Şeftali için tıklayın](#)