



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KURABİYESİ (KIRKLARELİ)

Sabiha Çakıcı

- 1 paket margarin
- 1 adet yumurta
- 4 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı kakao
- Kırmızı gıda boyası (üzeri için)

Şeker ve yumurta çırpılır. Yoğurt, eritilmiş margarin, kabartma tozu, vanilyayı ve unu ekleyip karıştırıp yoğuruyoruz (Kıvamı kurabiye hamuru kıvamı olacak). Hamurumuzdan küçük yuvarlak toplar yapıp yağlı kağıda diziyoruz. Önceden ısıtılmış fırında çok kızartmadan 25 dk. pişirip çıkarıyoruz. Üzeri hafif kızarıncak. Kurabiyeler ılıdıktan sonra arkalarını çevirip düz olan yerlerinden hafif oyuk yapıyoruz bir bıçak yardımı ile. Ortalarından çıkan kurabiye kırıntılarını bir kaptan toplayıp içine 1 çorba kaşığı şeker, 2 tatlı kaşığı kakao ve 1 çay bardağı su koyup yoğuruyoruz. Macun kıvamında olması için tavaya alıp ateşte biraz karıştırıyoruz. Şeftali kurabiyelerimizin oyuk içine bu macundan koyup iki taraflı birbirine yapıştırıp kapatıyoruz. 1 çay kaşığı gıda boyasını bir kaba koyup 2 su bardağı su ile karıştırıp kurabiyelerimizi bu gıda boyasına batırıp ardından hemen şekerle batırıyoruz. Görüntüsü şeftaliden farksız olan bu kurabiyemizi çok beğeneceksiniz.

