



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKİLLİ KURABİYELER

Hamur:

150 g. yağsız süzme yoğurt

75 g. şeker

1 paket vanilya

4 yemek kaşığı süt

3 yemek kaşığı sıvı yağ

300 g. un

1 paket kabartma tozu

Üstü:

Yarım yumurta akı

250 g. pudra şekeri

100 g. bitter çikolata

10 g. margarin

1. Yoğurt, şeker, vanilya, süt ve sıvı yağı tahta kaşık ile karıştırın. Una kabartma tozu karıştırın ve ilave edin. Hamur yoğurun. Hamuru 1 saat soğutun.
2. Fırını 200 derecede ısıtın. Beyaz kartondan farklı boylarda şekiller kesin.
3. Hamuru açın, kartonları üstüne koyun, şekilleri kesin. Kesilen hamur parçalarını kağıtlı bir tepsinin üstüne dizin, yaklaşık 15 dakika pişirin ve ılınmaya bırakın.
4. Yumurta akını şöyle bir karıştırın, pudra şekeri ile krem halini alana dek çırpın. Şekeri ince delikli bir pasta torbasına doldurun, süsleri yapın. Çikolatayı benmaride eritin, çikolata ile garnitür yapın. Kuruduktan sonra kurabiyeleri saklayabilirsiniz.