



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KURABIYE

500 gram un
350 gram soğuk sana klasik
200 gram pudra şekeri
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı badem esansı
100 gram acı çikolata
100 gram badem ezmesi
100 gram vişne
100 gram vişne konservesi süzölmüş
150 gram oda ısısında tereyağı
4 adet yumurta sarısı
2 adet yumurta akı
80 gram toz badem
60 gram nişasta
3 yemek kaşığı limon suyu
1-2 yemek kaşığı vişne suyu
2 adet 12 hazneli muffin tepsisi

Sana Klasiği küp şeklinde doğrayıp pudra şekeri, yumurta, un, bir tutam tuz ve badem esansı ile yoğurup hamur haline getirin. Şeffaf folyoya sarın ve 2 saat buzdolabında bekletin. Hamuru iki parçaya ayırın. Bir yarısını derin dondurucuya atın. Diğer yarısı unlu çalışma tezgahı üzerinde 4 mm. kalınlığında açın. Kurabiye kesicisiyle 6 cm. çapında 24 daire çıkarın ve bunları muffin kalıplarına yerleştirin. Kalan hamuru şeffaf folyoya sarıp buzdolabında bekletin. Bu arada dolgu malzemesini hazırlamak için çikolatayı ince kıyın. Benmaride eritip soğumaya bırakın. Badem ezmesini ve vişneleri küçük parçalara bölün. Sana Klasiği, çikolata ve bir tutam tuzu mikserin çırpma ucuyla köpük köpük olana kadar çırpın. Yavaş yavaş yumurta sarılarını katın. Ayrı bir kaptaki yumurta akını sertleşinceye kadar çırpın, azar azar şekeri ilave edip karıştırın. Çikolatalı karışıma birbiri arkasına yumurta akı, toz badem ve nişastayı azar azar katıp tahta kaşıkla dikkatlice karıştırın. En son badem ezmesi ve vişneleri katıp tekrar karıştırın. dolgu malzemesinin 2/3 kadarını tatlı kaşığı ile muffin kalıplarındaki hamurların içine doldurun. Önceden 1800 ısıtılmış fırının alttan 2. rafında 30-35 dakika fırınlayın. Kurabiyeleri kalıplarından çıkarın. Soğumaya bırakın. Kalan hamuru açın, 12 daire kesin ve muffin kalıplarına yerleştirin. Kalan dolgu malzemesini üstüne paylaşın. Aynı şekilde pişirdikten sonra soğumaya bırakın. Süslemek için pudra şekerini limon suyu ile iyice karıştırın. Bunun 3 yemek kaşığı kadarını bir kenara ayırın. Kalan limonlu şekeri vişne suyuyla karıştırın. Kurabiyelerin yarısının üzerine 1 tatlı kaşığı kadar vişneli karışımdan sürün. Üstünün sertleşmesi için bekleyin. Açık renkli limon-şeker karışımını tekrar karıştırın. Kağıt külahlara sıkıp kurabiyenin üzerini çizgi çizgi süsleyin. Kalan kurabiyelerin üstüne sadece pudra şekeri eleyin. Ağız sıkıca kapatılmış ve aralarına yağlı kağıt yerleştirilmiş olarak plastik kapların içinde buzdolabına koyarak 2 haftaya kadar saklayabilirsiniz.