



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 RENKLİ PUF KURABIYE

- 150 gram oda sıcaklığında margarin
- 1 su bardağı şeker ve pudra şekeri karışımı
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tane taze yumurta
- 2 buçuk su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1-2 yemek kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 2 bardak taze süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı un

Margarini ilk olarak derin bir kaba koyun ve mikserle güzelce çırpın. Üzerine sıvı yağ ekleyin ve biraz daha karıştırın. Bunların üzerine yumurtayı da ekleyip karıştırmaya devam edin.

Daha sonra unumuzu karbonat, tuz ve vanilya ile beraber yağlı karışıma katıp elinizle karıştırın. (mikserle karıştırmayın)

Eld ettiğimiz hamuru iki eşit parçaya ayırılım ve bu parçalardan birine kakao ekleyelim. Ayırdığımız bu iki hamurda ele yapışmayacak şekilde olmalıdır, eğer ele yapışyorsa un ekleyebilirsiniz.

Hamurları soğuk bir yerde 5 dakika dinlendiriyoruz.

Sade olan hamuru hafif unlu olan tezgahta ilk olarak elinizle dikdörtgen şekil verip sonra ise merdane yardımı ile 1 cm den az kalınlıkta dikdörtgen olarak açın. Açtığınız hamuru fırın kağıdına aktarın.

Kakaolu hamuru da aynı yöntemleri uyguladıktan sonra sade hamurun üzerine koyuyoruz.

İlk olarak kısa kenardan başlayarak fırın kağıdı yardımıyla hamuru düzgün rulo yapın. Fırın kağıdının kenarlarını burup paketleyin ve buzlukta 1 saat daha rahat kesilmesi için bekletin.

Hamuru alıp düz ve geniş bir bıçakla yarım cm den fazla kalınlıkta keserek çok az yağlanmış tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış olan 170 dereceli fırında kabarıp altı hafif kızarana kadar pişirin.

Piştikten sonra spatula ile tercihen tel ızgaraya aktarıp soğumaya bırakın.

Kreması için; Nişasta, süt, şeker, un ve vanilyayı güzelce karıştırıp pişirin ve biraz mikserle çırpın. Krema hazır. Elimize iki kurabiye alıyoruz ve arasına krema sürerek kapatıyoruz. Daha sonra süte batırıp hindistancevizine de batırıyoruz. Eğer bu şekil çok büyük oldu dersiniz iki kurabiye birleştirmek yerine sadece bir kurabiye alıp onu süte ve hindistancevizine batırabilirsiniz



