



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHUDUDULU BELÇİKA KURABİYESİ

300 gr un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 tatlı kaşığı toz zencefil  
1 çay kaşığı yenibahar  
125 gr oda sıcaklığında margarin  
50 gr esmer şeker  
1/2 çay kaşığı vanilya esansı  
1 adet iri yumurta  
110 gr ahududu reçeli  
Üst kaplaması için:  
150 gr pudra şekeri  
Birkaç damla renkli gıda boyası  
2 yemek kaşığı kaynar su  
Kırmızı jöle kristalleri (isteğe bağlı)

Fırınınızı 180 derecede ısıtın.

Üç adet fırın tepsisinin içine yağlı kâğıt serin.

Un, kabartma tozu, tarçın, zencefil, yenibahar ve karanfili orta boy bir kabın içinde karıştırın.

Yağı, esmer şeker ve vanilya esansını bir kabın içinde orta hızda çalıştırdığınız mikser ile krema kıvamına gelinceye dek karıştırın.

Yumurta'yı da karışıma ekleyin ve çırparak karıştırın.

Mikserin hızını düşürün. Kuru malzemeleri azar azar tereyağlı karışıma ekleyerek karıştırın.

Hazırladığınız karışımı un serpmiş olduğunuz bir tezgâh üzerine alın ve yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde edin.

Hamuru merdaneyle 3 mm. kalınlığında açın. Kurabiye kalıbı ile 36 yuvarlak parça kesin.

Aralarında 2,5 cm. boşluk bırakarak tepsilere dizin.

Tepsileri fırına vererek kurabiyeler altın rengini alana dek yaklaşık 15 dakika pişirin.

Tepsileri fırından çıkararak bir süre belettikten sonra kurabiyeleri tel ızgara üzerine alarak tamamen soğumalarını sağlayın.

Üst Kaplama Hazırlanışı: Pudra şekerini bir kaba koyun. Üzerine kırmızı gıda boyasını dökün. Azar azar su ekleyerek ve karıştırarak, sürülebilir kıvamda olacak şekilde üst kaplamayı hazırlayın.

Kurabiyelerin yarısının üzerine ahududu reçeli sürün ve kalan kurabiyeleri üzerlerine kapatın.

Kurabiye sandviçlerinin üzerine bir bıçak yardımı ile üst kaplamadan sürün. Arzu ederseniz kırmızı jöle kristalleri serpiştirin.