



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU KALP KURABİYELER

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

250 g dondurulmuş ahududu

0,5 çay bardağı toz şeker

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı krema

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Ahududu ve toz şekerini bir tencereye alın. Orta ateşte suyunu çekinceye kadar arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayın ve ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine krema, tereyağı, pudra şekerini ve şekerli vanilini ekleyip yoğurun. Hamuru 2 eşit parçaya bölüp bir parçasını unlanmış tezgaha alın. Merdane ile 25x25 cm boyutlarında açın. Üzerine dolgu malzemesinin yarısını sürün. Karşılıklı iki kenarından rulo yaparak ortada iki ruloyu birleştirin. Bıçak ile 3-4 cm genişliğinde kesin. Kestiğiniz parçaların alt kısımlarını elinizle uzatarak kalp şekli verin ve yatırarak fırın tepsisine sıralayın. İkinci hamuru aynı şekilde hazırlayın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.

