



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU VE VANİLYALI MİNİ KURABİYELER

<https://migros.com.tr>

4 top çilekli dondurma
1 paket çikolatalı kurabiye
1 adet yumurta
5 adet ahududu
5 adet üzüm
6 adet kayısı
100 ml. meyve sosu
Üzeri için pudra şekeri

1. Carte d'Or Çikolatalı Cookie hamurunu bir kaseye boşaltıp içine yumurtayı ekleyip hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Hamuru sekiz eşit parçaya bölüp, her birine yuvarlak şekil verdikten sonra yağlı kağıt serdiğiniz tepiyeye dizin. Kurabiyeleri paket üzeri hazırlanışına göre pişirin.
2. Pişen kurabiyeleri fırından çıkarıp soğutun. Her grupta ikişer adet olacak şekilde 4 gruba ayırın.
3. Carte d'Or Çikolatalı Cookie'leri kenarları boş kalacak şekilde tam ortalarına Carte d'Or Çilek Mucizesinden birer top koyun. Topların etrafına artı işareti olacak şekilde dört adet taze meyve yerleştirin.
4. En son olarak üzerine ikinci Çikolatalı Cookie'yi koyup, hafifce her iki kurabiyeden içeri doğru , bisküviyi kırmadan yapışması için bastırın.
5. Bu işlemi kalan kurabiyelere de aynı şekilde uygulayıp servis tabağına alın. Çilek mucizeli tatlının üzerlerine pudra şekeri serpip Carte d'Or meyve şöleni sos ile birlikte soğuk olarak bekletmeden hemen servis edin.
6. Farklı lezzetler için; Carte d'Or Meyve Şöleni sos yerine , Carte d'Or Karamel sos veya Carte d'Or Çikolata sos ta kullanabilirsiniz.
7. Bisküvilerin ebatlarını küçültürseniz 4 yerine 6 çift kurabiye hamuru hazırlayabilirsiniz.

