



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALFAJOR (PERU)

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

200 gram un
300 gram mısır nişastası
150 gram pudra şekeri
1 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
200 gram ılık tereyağı
1 adet limonun kabuğu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
Süt reçeli için:
1 litre süt
400 gram toz şeker
2 paket vanilin
1/2 çay kaşığı karbonat
Süslemek için:
3 yemek kaşığı Hindistan cevizi
Hamuru açmak için:
1-2 yemek kaşığı nişasta

Kurabiye için tüm kuru malzemeyi harmanlayın ve ortasını açıp sıvıları ekleyin.

Elinizle pürüzsüz hale gelene kadar yoğurun.

Hamuru 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

Nişasta yardımı ile hamuru 1/2 cm kalınlığında açın ve kalıp yardımı ile yuvarlaklar kesin.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye, hamurları aralarında hafif boşluk kalacak şekilde yerleştirin ve önceden ısıtılmış fanlı fırında 170 derecede 11 dakika pişirin.

Pişen ve soğuyan kurabiyeleri ters çevirin.

Aralarına bir çay kaşığı süt karameli koyup yapıştırın.

Kenarlarını hindistancevizine bulayıp servis edebilirsiniz.



