



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞK KURABİYELERİ

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

Hamur:

100 g tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta

1 tutam tuz

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 - 2,5 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

3 - 4 yemek kaşığı süt

Süslemek için:

Dr. Oetker Süsleme Glazürü

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağı, pudra şekeri, yumurta, tuz ve şekerli vanilini çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek karışıma ilave edin ve iyice yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alıp merdane ile 3-4 mm kalınlığında açın. Açtığınız hamuru kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin. Çıkardığınız kalp şeklindeki hamurları fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Pudra şekerini bir kaseye alın. Üzerine sütü azar azar ilave ederek kaşık ile iyice karıştırın. Hazırladığınız glazürü kurabiyelerin üzerine yayın ve donuncaya kadar bekletin.

Süsleme glazürü tüplerini sıcak suda 1 dakika bekletin. Daha sonra sudan çıkarıp kurulayın, uçlarını açın ve kurabiyeleri süsleyin. Gümüş inciler ile süslemeleri tamamlayın.



