



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AVOKADOLU KALPLER

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

Hamur:

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

25 g eritilmiş tereyağı

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı ılık süt

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı iri taneli tuz

Dolgu:

2 adet avokado

2 - 3 tutam karabiber

1 tutam tuz

2 tatlı kaşığı limon suyu

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 - 3 yemek kaşığı labne peyniri

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırın ve 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, toz şeker, eritilmiş tereyağı, ılık su ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve hafif unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 6 cm çapındaki kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin. Kestiğiniz hamurları fırın tepsisine sıralayın, üzerlerini kapatın ve 15 dakika bekletin. Süre sonunda üzerlerine yumurta sarısı sürün, iri tuz serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın, 10 dakika sonra üzerlerini mutfak bezi ile kapatın ve soğumaya bırakın.

Avokadoları ayıklayın ve püre haline getirin. Üzerine karabiber, tuz, limon suyu ve zeytinyağını ekleyip karıştırın.

Soğuyan kalpleri enlemesine ikiye kesin. Aralarına önce labne peyniri, daha sonra hazırladığınız avokadolu karışımdan sürüp kapatın ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169205 • adı:Avokadolu Kalpler • gönderen:gül • indirme tarihi:14.03.2025 - 01:13