



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KURABIYE

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

Dolgu:

2 adet ayva

3 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker

1,5 çay kaşığı iri kırılmış ceviz

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

150 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı yoğurt

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Ayvaları yıkayıp kabuklarını soyun ve rendeleyin. Tencereye rendelenmiş ayva, toz şeker ve suyu alın. Orta ateşte suyunu çekinceye kadar arada karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp üzerine baharatlı esmer şeker ve cevizleri ekleyin. Karıştırın ve soğumaya bırakın.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, pudra şekeri ve şekerli vanilini ayrı bir kaba alın. Kaşık veya çatal ile iyice karıştırın. Üzerine un karışımını ilave edin ve yoğurun.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün. Bir parçasını hafif unlanmış tezgaha alın ve merdane ile 20 cm çapında açın.

Bıçak ile 8 eşit üçgen elde edecek şekilde kesin. Üçgenlerin geniş tarafına bir miktar ayvalı dolgu koyun.

Hamuru rulo şeklinde sarın ve fırın tepsisine alın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Kurabiyeleri fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Üzerlerine pudra şekeri serpin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

