



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABALAR GÜNÜ KURABIYESİ

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

Hamur için:

1,5 - 2 su bardağı un

1 yumurta

150 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

0,5 - 1 tatlı kaşığı süt

Dolgu:

100 g fıstık ezmesi

Un, yumurta, tereyağı, pudra şekeri ve şekerli vanilini bir kaba alıp yoğurun. Hamurdan cevizden biraz daha büyük bir parça alın, kakao ve sütü ekleyip tezgah üzerinde iyice yoğurun. Beyaz ve kakaolu hamurları hava almayacak şekilde bir poşete alıp buzdolabında 5-10 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Fırın tepsisi boyutunda 2 adet pişirme kağıdı kesin. Beyaz hamuru pişirme kağıtlarından birinin üzerinde merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Su bardağı ile 10-12 adet yuvarlak şekil kesin. Etrafındaki fazla hamurları toparlayın, kalan yuvarlak hamurları pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın ve pişirin.

Kalan hamuru toplayıp ikinci pişirme kağıdı üzerinde açıp aynı şekilde kesin ve fırın tepsisine alın. Kakaolu hamur ile üzerlerini baba figürleri oluşacak şekilde süsleyin. Fırındaki kurabiyeler piştikten sonra bu tepsiyi de aynı şekilde pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan boş kurabiyelerin üzerlerine fıstık ezmesi sürün, süslü kurabiyeleri üzerine yerleştirin ve servis yapın.

