



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM VE FINDIK DOLGULU KURABİYELER

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

Dolgu:

1 su bardağı ince öğütülmüş kabuksuz badem

1 su bardağı öğütülmüş fındık

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta akı

Hamur:

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

150 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

1 yumurta sarısı

2 - 3 yemek kaşığı süt

1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Öğütülmüş badem, fındık, pudra şekeri ve yumurta akını bir kaba alın. Kaşık ile iyice karıştırın. Üzerini kapatın ve dondurucuda 30 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, tereyağı, yumurta, yumurta sarısı, süt ve vanilya aromasını ilave edip yoğurun. Hamuru merdane ile 3 mm kalınlığında açın ve 8 cm çapındaki bir kalıpla kesin. Dolgu malzemesinden küçük parçalar alıp elinizde rulo şekline getirin ve hamurların üzerine koyun. Hamurların karşılıklı iki kenarlarını birleştirerek kapatın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Üzerlerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.



