



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ YENİ YIL KURABİYELERİ

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

Hamur:

1,5 - 2 su bardağı un

2 su bardağı ince öğütülmüş kabuksuz badem

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

25 - 30 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Süslemek için:

1 yumurta akı

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Un, öğütülmüş badem, pudra şekeri ve yumurtayı bir kaba alın. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Bir parçasına kakao, diğer parçasına yeşil jel renklendirici ilave edin ve yoğurun. Hamurların üzerlerini kapatın, buzdolabına alın ve 20-25 dakika bekletin. 2 adet fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda kakaolu hamuru tezgaha alın. Merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında açın. Geyik şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Bu arada yeşil renkli hamuru tezgaha alın. Merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında açın. Çam ağacı kalıbı ile kesip fırın tepsisine sıralayın ve aynı sürede pişirin.

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın ve ayarını 120°C'ye düşürün.

Yumurta akını cam veya çelik bir kaba alın ve mikserin en yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar yaklaşık 3 dakika çırpın. Mikserin en düşük devrinde çırpıma devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edin.

Karışımı pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip kurabiyeleri üzerlerini süsleyin ve fırında 8-10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.

