



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYKUŞ KURABIYE

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

Hamur:

150 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 - 2,5 su bardağı un

Üzeri için:

10 - 15 adet badem

Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Baykuşların gagalarını oluştururken kullanmak için bademleri uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tereyağı, yumurta, pudra şekeri, şekerli vanilin ve unu bir kaba alın. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Su bardağı ile daireler kesin. Bu dairelerin kenarlarından su bardağı ile birer parça keserek baykuş kafası şekli oluşturun.

Hamurdan küçük parçalar koparın, göz şekli yapmak için yuvarlayın ve bademler ile birlikte hamurların üzerine yerleştirin. Çikolata parçaları ile göz bebeklerini yapın. Çatal yardımı ile alt kısımlarına hafif çizgiler oluşturarak baykuş görüntüsü elde edin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğuduktan sonra servis yapın.

