



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEURRESALE COOKIES

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Bardak pudra şekeri
- 3 Çay Kaşığı tarçın
- 1 Adet yumurta
- 3 Bardak un
- 1 Adet vanilya
- 1 Çay Bardağı nişasta
- 1 Çay Kaşığı zencefil
- 1 Bardak Süt karameli
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Çay Kaşığı karanfil

Süt kreması için sütü, kremayı ve şekeri bir tencereye alın ve tel çırpıcı ile karıştırıp bir taşım kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp karbonatı yavaş yavaş ekleyin. Bunu yaparken süt köpüklenip kabarmaktadır, karıştırmaya devam edin. Birkaç dakika sonra normale dönecektir. Tencereyi tekrar ocağa alıp 1,5 [?] 2 saat kadar arada karıştırmak suretiyle kaynatın. Sütün rengi yavaş yavaş turuncuya ve sonunda da karamele dönmeye başlar. Çırpıcıyla hızlıca karıştırıp ocaktan indirin ve soğumaya bırakın. Soğuyunca yine birkaç dakika çırpın ve cam bir kavanoza aktarın. Bu şekilde hazırladığınız süt karamelini buzdolabında 1 ay kadar muhafaza edebilirsiniz. Kurabiye hamuru için oda ısısındaki SANA MARGARİN ve un dışındaki tüm malzemeleri bir karıştırma kabına alın. Homojen bir karışım haline gelince kontrollü olarak azar azar ununu ekleyin. Hamuru pürüzsüz bir kıvam alana dek yoğurun. Streç bir folyoya sarıp yarım saat kadar buzdolabında bekletin. Buzdolabından çıkardığınız hamuru nişasta serpiştirilmiş bir tezgahta merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açın. Dilediğiniz şekillerde kurabiye kalıplarıyla şekil verip yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Tüm hamura şekil verip önceden ısıtılmış 180 derecede fırında 15 dakika kadar pişirin. Pişen kurabiyeleri fırından alın ve soğuduktan sonra bir bıçak yardımıyla aralarına hazırladığınız süt karamelini sürüp iki kurabiyeyi birbirine yapıştırın. Üzerine pudra şekeri serpiştirip servis edebilirsiniz.