



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN SOSLU KURABIYE

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

1. Hamur:
2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
150 g tereyağı
1 yumurta sarısı
0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
2. Hamur:
125 g tereyağı
1 yumurta
0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Üzerine tereyağı, yumurta sarısı ve pudra şekerini ekleyip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpin. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin. Süre sonunda hamuru buzdolabından çıkarın ve hafif unlanmış tezgahta merdane ile 3 mm kalınlığında açın. Açtığınız hamuru 7-8 cm çapındaki kalıp ile kesin ve pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağı, yumurta, pudra şekeri, şekerli vanilin ve unu çırpma kabına alıp mikserin çırpıcı uçları ile 2 dakika çırpin. Hamuru 1 cm çapında yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Tepsideki hamurların üzerine spiral şeklinde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Kurabiyelerin üzerindeki boşlukları böğürtlenli sos ile doldurun ve servis yapın.



