



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BONİBON ŞEKERLEMELİ KURABIYE

<https://yemek.name>

225 gr tereyağı veya margarin
½ su bardağı toz şeker
½ su bardağı kahverengi toz şeker
1 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya aroması
2 su bardağı un
½ çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
6 paket bonibon şeker

Fırın 175 derecede fanlı olarak ön ısıtma yapılır.

Mikser haznesinde tereyağ veya margarin, şekerler ile çırpılarak krema kıvamına getirilir. Çırpma işlemi sırasında yumurta bu karışıma eklenir.

Başka bir kabın içine un, tuz, karbonat elenir.

Krema kıvamındaki yağa, bu karışım ilave edilir. Vanilya aroması da eklendikten sonra tezgah üzerine alınır. Bu aşamada 2 paket bonibon hamura eklenir.

Hazırlanan hamur, yağlı kağıt serilmiş tepsiye, bir tatlı kaşığı olacak şekilde yaklaşık 3 santim aralıklarla dizilir.

Yağlı bir hamur olduğu için piştikçe yayılacaktır.

Kalan 4 paket bonibon şekerler, dağınık bir şekilde kurabiye hamurunun üzerine yerleştirilir. Hamurun içine gömmek zorunda değilsiniz. Zaten sıcaklığın etkisiyle bonibonlar hamura yapışacaktır. Ön ısıtma yapılmış fırında 15 ile 18 dakika arası, üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Süre sonunda fırından çıkarılan tepsi, soğuması için tezgaha konur. Yaklaşık 10 dakika sonra tel ızgaraya transfer edilir. Sıcakken kırılğan bir dokuya sahip olduğu için transfer sırasında dikkatli olmakta yarar var. Soğudukça sertleşecektir. Oda sıcaklığına ulaştığında servise hazırdır.

