



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇALIŞKAN ARI KURABİYELERİ

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

Hamur için:

2 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g tereyağı

3 yemek kaşığı soğuk su

0,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 tatlı kaşığı su

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

2 su bardağı süt

1 su bardağı krema

Süslemek için:

File badem

Un, pudra şekeri, şekerli vanilin, tereyağı ve suyu bir kaba alıp yoğurun. Hamuru hava almayacak şekilde sarın ve buzdolabında 20-25 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru buzdolabından alın ve kısa bir süre yoğurun. Pişirme kağıdı üzerinde merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 10 cm çapında 5 adet yuvarlak şekil kesin. Dışta kalan hamurları alın. Yuvarlak şekillerin kenarlarını altıgen oluşacak şekilde kesin. Pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın.

Kalan hamurları toplayın. Ceviz büyüklüğünde bir parça alın, kakao ve suyu ekleyip yoğurun. Büyük arıyı yapmak için beyaz hamurdan cevizden biraz küçük bir parça alın ve oval şekil verin. Küçük arıları yapmak için kalan hamuru daha küçük parçalara bölün ve şekillendirin. Siyah hamurdan ince şeritler yaparak sırt çizgilerini, noktalar yaparak da gözleri oluşturun. File bademleri kanat şeklinde batırın. Çay kaşığının ucu ile hafifçe bastırarak ağızları oluşturun. Hazırladığınız arı kurabiyeleri fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı tencereye alın. Üzerine pastacı kremasını ekleyin ve orta ısıdaki ocakta el çırpıcı ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve karıştırarak 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan kremayı 1 cm çapındaki düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Altıgen kurabiyelerin üzerlerini kaplayacak şekilde sıkın. Öğretmen arı ve öğrenci arıları üzerlerine yerleştirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168941 • adı:Çalışkan Arı Kurabiyeleri • gönderen:gül • indirme tarihi:14.03.2025 - 20:55