



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

COCOSTAR KALPLER

Hamuru için;
1 paket margarin(ortalama 15-16 adet çıkıyor)
1 su bardağı toz şeker
2 yumurta
Çilekli puding (Pembe rengi verebilmek için)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
İç harcı;
1 su bardağı hindistan cevizi
1 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yumurta akı
Üzerine;
2 su bardağı su
1 su bardağı şeker
Hindistancevizi

Şekeri ve yumurtayı çırpıyoruz. Üzerine unu, oda sıcaklığındaki margarini,kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Kek kıvamından biraz farklı olarak ilk etapta şeklini kolay verebilmek için kurabiye kıvamında bir hamur hazırlıyoruz. Tabi rengini verebilmek için son olarak çilekli puding ekleyip biraz yoğurduktan sonra pürüzsüz bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzu çok ince olmadan açıp kalp kalıpla şeklini vermeye başlıyoruz. Hamurumuz bitene kadar bu işleme devam ediyoruz. Son olarak iki kurabiye arasına iç harçtan koyup kapatıyoruz. 180 derecede 25 dakika pişirip,soğumaya bırakıyoruz. Şimdi sıra kurabiyemizi keke çevirme zamanı. Ölçülü su ve şekeri kaynatıyoruz. Sadece kaynayana kadar karıştırıp ocaktan alıyoruz. Şerbet sıcak kurabiyeler soğukken, kurabiyeyi önce şerbete batırıp ardından hindistancevizine buluyoruz. Bir süre yumuşamasını bekliyoruz ve cocostar kalpler artık sunuma hazır.

