



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLGULU ACIBADEM KURABIYESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram tereyağı
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
3,5 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
1 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı toz badem
2,5 yemek kaşığı mısır nişastası
4 su bardağı un
1 fiske tuz
İç harcı için:
1 paket çiğ krema
1 su bardağı hindistancevizi
3,5 yemek kaşığı toz fıstık
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet vanilya
Üzeri için:
2 adet yumurta akı
5 yemek kaşığı toz şeker

İç dolgusu için Hindistan cevizi, fıstık, pudra şekeri ve vanilyayı çukur bir tabağa alın. Kremayı yavaş yavaş ilave edin ve hamurunuz hazırlanıncaya dek dinlendirin.

Hamur için bir kaba yumuşamış tereyağını, yumurtayı ve şekeri alarak yoğurun. Diğer malzemeleri de ilave edin ve hamuru 5 dakika kadar dinlendirin.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp içli köfte yapar gibi açın ve kremalı harçtan yarım tatlı kaşığından biraz fazla koyarak yuvarlayın. Bu işlemi hamur bitene dek tekrarlayın.

Öncelikle iyice çırpılmış yumurta akına kurabiyelerin üst kısmını bulayın ve şekere banın. Üst kısmına dilerseniz papatya şekli verebilir, dilerseniz de çarpı işareti yapabilirsiniz.

160 derecelik önceden ısıtılmış fırına verip üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirin.



