



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖN DÖN KURABIYE

<https://yemek.name>

Beyaz hamur için:

2 yemek kaşığı Pudra Şekeri

60gr Tereyağ veya Margarin

1 adet Yumurta

1 yemek kaşığı Badem unu

$\frac{3}{4}$ su bardağı Un

1 tutam tuz

$\frac{1}{2}$ çay kaşığı Vanilya aroması

Kakaolu hamur için:

2 yemek kaşığı Pudra Şekeri

60 gr Tereyağ veya Margarin

1 adet Yumurta

1 yemek kaşığı Badem unu

$\frac{3}{4}$ su bardağı Un

1 yemek kaşığı Kakao

1 tutam tuz

$\frac{1}{2}$ çay kaşığı Vanilya aroması

Fırın 180 derecede fanlı olarak ön ısıtma yapılır.

Kurabiyeler için beyaz ve kakaolu hamurlar aynı teknikle hazırlanacaktır. Tereyağ veya margarin ile pudra şekeri, krema kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Çırpma işlemi devam ederken yumurta ilave edilir.

Hazırlanan hamurlara renklerine göre un, badem unu ve kakao ilave edilir. Hazırlanan karışım ayrı ayrı olarak disk şekline getirilir ve streç filme sarılarak buzdolabında 30 dakika bekletilir.

Süre sonunda sertleşmiş hamurlar buzdolabından alınır ve unlanmış tezgahta yaklaşık 6 mm kalınlığında, dikdörtgen şeklinde açılır. Beyaz hamurun üzerine yumurta sarısı sürülür. Aynı büyüklükte açılan kakaolu hamur üzerine yerleştirilir. Sıkıca sarılarak rulo haline getirilir. Kenarları düzeltilir. Bu şekilde streç filme sarılarak buzlukta 15 dakika bekletilir.

Buzluktan alınan rulo, keskin bir bıçak ile 5-6 mm kalınlığında dilimler kesilir. Yağlı kağıt kaplanmış tepsiye yüzleri üstte gelecek şekilde yerleştirilir. Ön ısıtma yapılmış fırında 15-20 dakika pişirilir. Tezgaha alınır. Tel ızgarada oda sıcaklığına geldiğinde servis yapılır.



