



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA ŞEKİLLİ DÜZİNE KURABİYELER

- 2 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı badem tozu
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 su bardağı elenmiş un
- 150-170 gr. margarin
- 1 paket vanilya şekeri
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı damla sakızı macunu
- 150 gr. bitter çikolata
- 100 gr kavrulmuş tuzsuz badem

Derin bir kaptaki badem tozunu ve pudra şekerini harmanlayın. Oda sıcaklığında yağı yumurta sarıları, vanilya şekeri, tarçın, damla sakızı macunu ve elenmiş unu ilave edin. Önce çırpıcının hamur karıştırıcı uçlarıyla daha sonra el ile malzemeleri kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. Unun kalitesine göre un miktarının az geldi düşünülüyorsa bir miktar daha un ilave edilebilir. Sakız macunlu kurabiye hamurunu temiz bir folyoya sarıp dinlenmesi için yarım saat kadar buzdolabında bekletin. Çalışma tezgahını unlayın. Sakız macunlu komşu komşu kurabiye hamurunu yaklaşık 1 cm kalınlığında açın. Elma kurabiye kalıbı veya benzeri kurabiye kalıpları ile şekiller verin. Şekilli kurabiyelerin üst kısmına delikler açın. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında yaklaşık 30 dakika düzine Kurabiyeleri pişirin. 100-150 gr. bitter çikolatayı benmari usulü eritip kurabiyeleri çikolata ile kaplayın. Dövülmüş ve kavrulmuş bademler ile çikolataların üzerini kaplayın.

