



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK MARMELATLI KURABİYELER

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

Hamur:

1 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

0,5 çay bardağı mısır unu

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı limon suyu

Dolgu:

2 - 3 yemek kaşığı erik marmelatı

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayın ve ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 160 °C

Turbo pişirme: 150 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine buğday nişastası, mısır unu, pudra şekeri ve şekerli vanilini ilave edip kaşık ile karıştırın. Tereyağı, yumurta sarısı ve limon suyunu ayrı bir çırpma kabına alın.

Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 1-2 dakika çırpın. Üzerine un karışımını ekleyip düşük devirde malzemeler toparlanıp hamur halini alıncaya kadar 1-2 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru 1,5 cm çapında yıldız uçlu

krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine 3-4 cm uzunluğunda midye şeklinde aralıklı sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Kurabiyelerin yarısının düz kısmına birer çay kaşığı marmelat sürün. Üzerlerine diğer kurabiyeleri yapıştırın.

Üzerlerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.

