



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLORANSA USULÜ KURABIYE

Yaklaşık 50 adet
100 g portakal kabuğu şekerlemesi,
50 g kiraz şekerlemesi,
75 g bal,
100 g tereyağı,
150 g krem şanti,
175 g şeker,
200 g dilimlenmiş badem,
150 g biter çikolata

1. Şekerlemeleri ince kıyın.
2. Fırını 200 derecede ısıtın.
3. Balı, tereyağı, kremayı ve şekeri bir tencerede devamlı karıştırarak orta sıcaklıkta 5 dakika pişirin. Bademleri ilave edip 5 dakika daha pişirin. Portakal şekerlemesini katın, 3 dakika ısıtın. Son olarak kirazları ekleyin.
4. Malzemeyi katlı bir tepsiye sürün. Fırında 12 dakika altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra tepsiyi ters çevirip kaldırın. Kurabiyeleri 3 cm genişliğinde şerit halinde, sonra baklava şeklinde kesin.
5. Çikolatayı eritip bir poşete doldurun, poşetin ufak bir köşesini kesin. Kurabiyeleri çikolata ile süsleyin.