



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRAMBUAZ REÇELLİ KALP KURABIYE

150 gram margarin  
75 gram pudra şekeri  
1 yumurtanın beyazı  
1 çay kaşığı vanilya  
Çay kaşığının ucu tarçın  
250 gr un  
4 gram kabartma tozu  
3 damla gıda boyası  
250 gram donmuş frambuaz  
100 gram eker  
Yarım limonun suyu  
1 çay kaşığı mısır nişastası

Öncelikle reçeli hazırlamak için, yanmaz yüzeyli bir tavaya donmuş frambuazları ve toz şekeri koyup pişirmeye başlayın.

2 yemek kaşığı su ile nişastayı açıp reçelinize katın ve kıvamını hafifçe koyulaştırın. Kıvam bulmaya başlayınca limon suyu ekleyip 1-2 dakika kaynatıp ocağın altını kapatın. Hamuru hazırlamak için yoğurma kabına, margarin ve pudra şekerini koyup çırpın. Üzerine yumurta akını ilave edin.

Ayrı bir kapta un, vanilya, kabartma tozu ve tarçını karıştırıp tereyağlı karışıma ekleyin. Gıda boyasını da ekleyip ele yapışmayacak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru iki eşit parçaya bölün.

Hamur toplarını hafif unlanmış tezgahta merdane ile açın ve kalp şekilli kurabiye kalıbınızla kesin.

Kurabiyeleri fotoğraftaki hazırlamak için bir kısım hamurunuzu da daha ufak boydaki kalp kurabiye kalıbınızla kesin ve hepsini yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış fırın tepsisine dizin. 175 derece önceden ısıtılmış fırında 12-14 dakika pişirin.

Pişmiş kurabiyelerinizin aralarına frambuaz reçelini sürerek üst üste yapıştırın.