



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLAZÜRLÜ DESENLİ KURABIYE

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

Hamur:

100 g oda sıcaklığında tereyağı

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 - 2,5 su bardağı un

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Glazür

1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür

4,5 yemek kaşığı süt

Tereyağı, pudra şekeri, yumurta, şekerli vanilin ve unu bir kaba alıp yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp buzdolabına alın ve 15-20 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Fırın tepsisi boyutunda pişirme kağıdı kesin. Hamuru bu pişirme kağıdının üzerinde merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 5 cm çapındaki kurabiye kalıbı ile kesin, kenarlarda kalan hamurları çıkarıp yuvarlak hamurları pişirme kağıdı ile birlikte fırın tepsisine alın. Kalan hamurları toparlayıp yeni bir pişirme kağıdı üzerinde açın ve aynı şekilde kesin. Fırın tepsilerini fırına alın ve pişirin.

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Çikolatalı glazür karışımını bir kaba alın. Üzerine 2,5 yemek kaşığı sütü ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın. Sade glazür karışımını bir kaba alın. Üzerine 2 yemek kaşığı sütü ekleyip kaşık ile karıştırın ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesin. Kurabiyeleri çikolatalı glazür ile kaplayın. Üzerlerine birbirine paralel şeritler şeklinde beyaz glazür sıkın ve kürdan ile çizgiler yapın. Glazürler donduktan sonra servis yapın.

