



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HALKA KURABIYE

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

Hamur:

1 su bardağı file badem

250 g yumuşak margarin

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3,5 - 4 su bardağı un

Süslemek için:

80 g bitter çikolata

80 g beyaz çikolata

Renkli şekerlemeler

2 yemek kaşığı kırılmış badem

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yaprak bademleri bıçak yardımıyla iri kırıklar haline getirin. Fırın tepsisine alın ve fırında pembeleşinceye kadar 4-5 dakika bekletin. Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Margarin, pudra şekeri, şekerli vanilin ve unu derin bir kaba alın ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru tezgaha alın, hazırladığınız bademleri ilave edin ve tekrar yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 kalınlığında açın. Su bardağı yardımı ile hamurdan daireler kesin ve fırın tepsisine sıralayın.

Halka şekli vermek için hamurların ortalarını 2,5 cm çapındaki kalıpla keserek çıkarın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

Bitter ve beyaz çikolataları ayrı kaplarda benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından huni hazırlayın ve içlerine doldurun. Soğuyan kurabiyelerin üzerine çizgiler sıkıp bekletmeden şekerlemeler ve badem kırıkları ile süsleyin.

