



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KURABIYE KÂSESİNDE MEYVELER

Milli Eğitim Bakanlığı

180 g şeker
105 g un
10 g mavi haşhaş
125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
90 g glikoz
Mevsim salatası
2 adet çilek
1 adet kivi
1 adet armut
2 adet kayıs
1 dilim karpuz
Vanilyalı dondurma

Fırın tepsinize silpat veya yağlı kâğıt seriniz.

Fırınınızı önceden 180 oC'de hazırlayınız.

Bütün gereçleri çırpıcı ile 5 dakika karıştırınız.

Hamuru buzdolabına alarak 5 dakika bekletiniz.

Hamurdan kayısı büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içinde yuvarlayınız.

Hamuru aralıklar bırakarak yerleştiriniz.

Önceden ısıtılmış fırında snaps kurabiyelerinin üzerleri dantelli bir dokuya sahip oluncaya ve altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz.

Fırından çıkan haşhaşlı gevreğin ılımasını bekleyiniz.

Ters çevrilen su bardağının üzerine pişen haşhaşlı gevreği koyunuz ve yanlarından parmaklar ile bastırılarak şekillendiriniz.

Mevsim meyvelerini küçük küpler hâlinde doğrayınız.

Haşhaşlı kâseyi servis tabağına alarak içine hazırladığınız meyveleri ekleyiniz.

Süsleme amaçlı ve tat vermesi için vanilyalı dondurma ile servis ediniz.

