



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ AY KURABIYE

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

100 g badem ezmesi (küp şeklinde doğranmış)
1,5 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 su bardağı hindistancevizi rendesi
3 yemek kaşığı süt
50 g yumuşak margarin
4 - 5 yemek kaşığı un
1 su bardağı ince doğranmış kuru kayısı
1 adet yumurta
Üzeri için:
70 g bitter çikolata
0,5 su bardağı hindistancevizi rendesi

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Badem ezmesi, toz şeker, şekerli vanilin, yumurta, hindistancevizi, süt, margarin ve unu bir kaba alın. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2-3 dakika çırpın. Kayısıları ilave edip 1 dakika daha çırpın.

Hamuru tezgah üzerinde rulo şeklinde uzatın ve 14 eşit parçaya kesin. Hamur parçalarını tezgah üzerinde 8 cm boyunda, uç kısımları ince olacak şekilde rulo halinde uzatın. İki ucunu içe doğru kıvrarak ay şekli verin.

Hazırladığınız parçaları fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Kurabiyelerin uç kısımlarını çikolataya batırıp hindistancevizine bulayın. Tel ızgara üzerine sıralayın, çikolatalar donuncaya kadar bekletip servis yapın.

