



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIZ TUTKUNU KURABİYELER

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

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Bitter Çikolata Puding

250 g yumuşak margarin

1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp çırpma kabına eleyin. Üzerine puding poşetini de boşaltıp kaşık yardımı ile karıştırın. Margarin ilave edip iyice yoğurun. Öğütülmüş cevizleri ekleyip tekrar yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 30 dakika bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru hafif unlanmış tezgah üzerinde merdane ile 0.5 cm kalınlığında açın. Araba şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Krema sıkma torbasına doldurup kurabiyeleri süsleyin.

