



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI ŞURUPLU KURABIYE

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

Şurup:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

Hamur:

125 g yumuşak margarin

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

0,5 su bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

7 - 8 adet küp şeklinde doğranmış hurma

Üzeri için:

1,5 su bardağı hindistancevizi rendesi

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Toz şeker ve suyu 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin, pudra şekeri, sıvı yağ ve şekerli vanilini derin bir kaba alıp kaşık veya çatal ile karıştırın. Üzerine un ile hamur kabartma tozunu eleyip yoğurun. Hamurdan cevizden daha büyük parçalar alıp hafif unlanmış tezgahta eliniz ile 7-8 cm uzunluğunda açın. Ortasına hurma koyup rulo şeklinde sarın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp kurabiyeleri tek tek şurubun içine atıp bekletmeden çıkarın. Şuruptan çıkardığınız kurabiyeleri hindistancevizine bulayın ve servis tabağına sıralayın. Soğuk servis yapın.



