



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JELLİ KALP KURABIYE

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

Hamur:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yemek kaşığı süt

100 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

1 yumurta akı

2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

Süslemek için:

1 paket Dr. Oetker Çilek Aromalı Bitkisel Jel

2 su bardağı su

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Üzerine pudra şekeri, süt, tereyağı parçaları, yumurta akı ve limon aromasını ekleyip yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamuru buzdolabından çıkarıp 5-10 dakika bekletin. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Yaklaşık 7 cm çapında kalp şeklinde kurabiye kalıbı ile kesip fırın tepsisine sıralayın. Yaklaşık 4 cm çapındaki daha küçük bir kalp kurabiye kalıbı ile kestiğiniz kalp hamurların ortalarını çıkarın. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 7 - 8 dakika

Fırından çıkarıp pişirme kağıdı ile birlikte tepside alın ve soğumaya bırakın.

2 su bardağı suyu kaynatıp bir kaba alın. Üzerine jel poşetini boşaltın ve eriyinceye kadar karıştırın. Arada karıştırarak 5 dakika bekletin. Jelden kaşık ile alıp kurabiyelerin içine, ince bir tabaka oluşturacak kadar az miktarda dökün ve donması için 5 dakika kadar bekletin. Kalan jeli benmari yöntemi ile karıştırarak eritin, tekrar kaşık ile alıp yavaşça dökerek kalp kurabiyelerin içlerini tamamen doldurun. Donuncaya kadar yaklaşık 1 saat bekletin ve servis yapın.



