



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KUKİ

Hamur:

30 gr. iç ceviz
120 gr. elenmiş un
75 gr. soğuk tereyağı
50 gr. elenmiş pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı

Harç:

100 gr. şeker
100 ml. krema
10 gr. tereyağı
20 gr. granül kahve
40 adet kahve çekirdeği

Cevizi mutfak robotunda ince öğütün. Un, tereyağı, pudra şekeri ve bir tutam tuzu yumurta sarısı ve ceviz ile karıştırıp yoğurun. Hamuru ikiye ayırın, folyoya sarın ve 4 saat veya bir gece buzdolabında bekletin. Hamurun bir tanesini unlu tezgahta 2-3 mm. kalınlığında açın. 20 adet, 3 cm. çapındaki tartölet kalıplarını yağlayıp, yan yana dizin. Hamuru merdaneye sarıp, kalıpların üzerine yayın ve üstünden merdaneye geçin. Hamuru kalıpların içine bastırın ve fazla hamuru alın, yoğurun, folyoya sarıp buzdolabında bekletin. Kalıpları tepsiye yerleştirin, 180°C'de ısıttığınız fırının ikinci rafında 10-12 dakika açık kahverengi oluncaya kadar pişirin. Hafif ılınınca kalıplardan çıkartın. Kalıpları temizleyin ve kalan hamuru aynı şekilde uygulayın. Bir tencerede şeker, krema ve tereyağını devamlı karıştırarak bir taşım kaynatın. Açık kahverengi ve koyu karamel kıvamına gelinceye kadar, karıştırmaya devam ederek 15 dakika daha pişirin. Granül kahveyi de karıştırıp karamela ekleyin. Hafif ılınınca tartöletlerin içine doldurup, birer kahve çekirdeği ile süsleyin. Kuru ve serin bir yerde saklayın.