



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJULU SÜRPRİZLER

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

2 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
10 gram kuru maya
25 gram tereyağı
Yarım su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
İç harç için:
50 gram tereyağı
3-4 çorba kaşığı esmer şeker
1 çorba kaşığı toz tarçın
1 su bardağı çiğ kaju fıstığı
1 çorba kaşığı süt
Üzeri için:
3/4 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı limon suyu

Hamur için un, tuz, maya, tereyağı, süt ve yumurtayı bir kaba alıp yoğurun. Hamurun üzerini örtüp sıcak bir yerde 40 dakika mayalanmaya bırakın. Hamur kabardıktan sonra tekrar yoğurun. 24x30 cm ebadında dikdörtgen olarak açın. İçi için tereyağı ve esmer şekeri mikserleyin. Dövülmüş kaju fıstığı, tarçın ve sütü ekleyip karıştırın. Karışımı, açtığınız hamurun üzerine sürün. Hamuru uzun kenarından başlayarak rulo şeklinde sarın. Bir bıçakla 2 parmak kalınlığında dilimler kesin. Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Hamurları tepsiye aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20-30 dakika pişirin. Üzeri için pudra şekeri ile limon suyunu iyice karıştırın. Kurabiyeler soğuduktan sonra bu karışımı çatal ile üzerlerine gezdirin.

