



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBİM SENDE KURABİYELERİ

Hatice Ayaz

- 1 paket margarin
- 1 tane yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 4-5 su bardağı un
- Kırmızı gıda boyası

Oda sıcaklığında erittiğimiz margarinin içine yumurta ve pudra şekerini koyup yoğuralım. Yavaş yavaş un ekleyelim. Tabi içine kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyelim. Hamurun yarısını ayırıp 1 yemek kaşığı kırmızı gıda boyasını katıp kulak memesi kıvamında ele yapışmayan bir hamur yapalım. Kırmızı ve beyaz hamurun üzerlerini kapatıp 15 dakika dinlendirelim. Dinlenen hamurları tezgah ya da masada merdaneyle 2 cm kalınlığında açalım ve kalpli kalıplarımızla çıkartıp yağlı tepsiye dizelim. Fırınına göre deşir ama yaklaşık 15-20 dakika pişirelim.

